REVUE DES JARDINS

ET DES CHAMPS

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

LYON. — IMPRIMERIE DE C. JAILLET, RUE MERCIÈRE, 92.

Digitized by Google

REVUE
DES JARDINS
ET DES CHAMPS

392482

JOURNAL MENSUEL

d'Horticulture et d'Agriculture

PUBLIÉ AVEC LA COLLABORATION

D'HORTICULTEURS ET D'AGRONOMES FRANÇAIS ET ÉTRANGERS

SOUS LA DIRECTION

DE J. CHERPIN

QUATRIÈME ANNÉE

BIBLIOTH
DE LA
VILLE DE
LYON

LYON

BUREAU DE LA RÉDACTION & D'ABONNEMENT, PLACE DU GOUVERNEMENT, 5.

Bureau Central d'Abonnement, chez M. PHILIPPE-BAUDIER,

rue Gasparin, 29, près la place Bellecour.

PARIS

LIBRAIRIE DE F. SAVY, RUE HAUTEFEUILLE, 24.

TOULOUSE

M. PERTUZÈS FILS, HORTICULTEUR, RUE DES CHALETS, 52.

1863

Digitized by Google

BIBLIOTHÈQUE DU PALAIS DES ARTS
LYON

Digitized by Google

A NOS SOUSCRIPTEURS.

Nous commençons aujourd'hui la quatrième année de cette publication ; c'est dire que son existence est assurée

Nous ne nous enorgueillissons pas de ce succès, car nous pensons que nous le devons bien plus à la bienveillance, à la sympathie de la plupart de nos souscripteurs, à la collaboration dévouée d'écrivains distingués qu'à nos propres efforts.

En créant ce modeste journal, nous n'avons pas eu la prétention de décentraliser la presse agricole et horticole, car c'eût été vouloir détourner avec une plume le cours d'une rivière ! Notre but a été tout simplement de faire connaître les belles productions, les améliorations culturales de notre contrée, d'appeler l'attention de nos amateurs et de nos praticiens, sur les productions et les améliorations culturales des autres pays, d'étendre le cercle de leurs relations d'amitié et d'intérêts, de créer, enfin, dans la deuxième capitale de l'Empire, un organe spécial par lequel les uns et les autres puissent se communiquer mutuellement leurs idées, leurs observations et leurs découvertes.

Nous aurions voulu pouvoir donner à nos souscripteurs

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

un plus grand nombre de figures coloriées, car nous savons qu'à tout âge l'homme, même le plus sérieux, conserve les goûts de son enfance, et que celui des images est un des plus enracinés ; mais des difficultés insurmontables nous en ont empêché. D'abord, les produits nouveaux, vraiment dignes d'être illustrés, ne sont pas nombreux, et nous ne voulons accorder l'*illustration* qu'aux produits vraiment dignes d'être propagés ; ensuite, les frais exhorbitants des figures coloriées n'est pas en rapport avec le prix modique de notre publication. Nous tâcherons, néanmoins, à mesure qu'elle prendra de l'extension, d'augmenter le nombre de ses images.

Nous faisons un nouvel appel au savoir, au zèle et au dévouement des amateurs et des praticiens ; qu'ils nous viennent en aide, et nous les aiderons. C'est par un mutuel échange d'idées, de pensées, que la lumière se fait, et la lumière est le véritable progrès en toute chose.

J. Cherpin.

BIBLIOTHÈQUE DU PALAIS DES ARTS LYON

Digitized by Google

4me ANNÉE. 1865.

REVUE DES JARDINS
ET DES CHAMPS
JOURNAL MENSUEL D'HORTICULTURE ET D'AGRICULTURE.

CAUSERIE HORTICOLE.

DE LA DÉCORATION DES PARCS ET DES JARDINS.

Quand il pleut, quand il neige ou vente, peut-on mieux faire que de causer au coin du feu, avec quelques amis compétents, de sujets qui intéressent, qui plaisent et instruisent? Dans la conversation tantôt sérieuse, tantôt gaie, toujours animée, où les bons mots, les anecdotes amusantes, les traits malins se croisent et rompent la monotonie du principal sujet, le temps passe vite, et la tristesse, — il y a toujours, hélas! un petit brouillard de tristesse sur tous les fronts, même les plus sereins en apparence, — la tristesse est éconduite. On ne saurait donc causer trop souvent et trop longtemps. Causons, amis, comme l'année dernière, sur les champs, les jardins, leur embellissement, leurs cultures, leurs produits. Cherchons des améliorations, du nouveau, du beau si c'est possible, et faisons-en part à ceux qui ne peuvent participer à nos entretiens familiers.

Depuis des siècles, nous objecteront quelques pessimistes, on parle de l'ornementation des parcs et des jardins. Que pouvez-vous dire de nouveau sur un sujet aussi vieux, aussi fouillé en tous sens?

La nature est une bonne mère qui a des trésors inépuisables pour tous les siècles et toutes les générations; mais elle ne les gaspille pas; elle les distribue pour ainsi dire sou à sou à ses enfants, lorsqu'ils en ont besoin et qu'ils les lui demandent. Ces trésors sont des champs incultes à cultiver, à transformer en parcs, en jardins, à complanter d'arbres agréables ou productifs, de plantes florales ou fruitières. Mais ces travaux, pour être agréables et productifs, demandent à être exécutés suivant les règles du bon goût, c'est-à-dire de l'art...

L'art! voilà ce qui est toujours nouveau, parce que c'est toujours beau; mais aussi c'est difficile.

Digitized by Google

Tout homme peut être l'architecte de son jardin comme de sa maison, lorsqu'il a sous la main les éléments nécessaires pour son ouvrage. Mais un sur mille réussira à composer avec ces éléments une œuvre de goût et d'art, digne d'être admirée ; et pour obtenir ce résultat, il devra posséder une instruction spéciale, étudier la nature du sol, consulter les règles de la géométrie, de la perspective, harmoniser les diverses essences de plantes pour les distribuer isolées, en lignes ou en massifs, dans les sites qui leur conviennent. Les montagnes, les plaines, les vallées et les vallons doivent avoir chacun leur ornementation spéciale; les groupes d'arbres forestiers ou fruitiers, les massifs d'arbustes et autres plantes doivent être formés d'espèces et de variétés dont la manière de végéter, le port, le feuillage, etc., se conviennent, s'harmonisent.

Avant de pénétrer dans toutes ces difficultés de l'art du jardinage, occupons-nous d'un abus criant, devenu presque général et qu'il importe de déraciner.

On a l'habitude de planter les arbres de verger dans les prés. Là, ils ne reçoivent aucune culture une fois mis en place ; les vents les agitent en tout sens et font tomber leurs fruits avant la maturation. Aussi sont-ils chétifs, courbés, et ne donnent-ils que des fruits petits et chancreux. Leur ombrage, quelque maigre qu'il soit, nuit à la pousse de l'herbe fourragère et entrave l'opération du fauchage. De telles plantations, pour réussir un peu, ne devraient être faites que dans des terrains profonds, riches et frais sans humidité ; mais il vaut mieux s'en passer pour adopter un système qui nous paraît meilleur.

Pourquoi ne pas grouper tous ces arbres de verger, à haute tige, poiriers, pommiers, etc., en massifs spéciaux, dans des endroits abrités ? On binerait la terre deux ou trois fois par an, on aurait de beaux arbres dont la végétation et la fructification seraient luxueuses. Sous ces grands arbres, plantés à 5 ou 6 mètres de distance, — ceux à branches verticales intercalés entre ceux à branches horizontales (quelques-unes de ces variétés sont désignées plus bas), — dans un espace rond, ovale ou autre forme gracieuse, d'une dimension proportionnée à l'étendue du jardin ou parc ; sous ces arbres, disons-nous, on cultiverait des sous-arbrisseaux fruitiers, tels que groseillers, framboisiers, etc. Sur les bords des massifs on pourrait même placer quelques plantes florales d'un grand effet, telles que Rosiers, Vegelias, Pivoines arborées, etc.

BIBLIOTHÈQUE DU PALAIS DES ARTS LYON

Digitized by Google

Pour ces massifs de grands arbres fruitiers, on choisirait des variétés vigoureuses et fertiles, à rameaux verticaux et horizontaux, comme nous l'avons dit, et telles que celles-ci :

POIRIERS A RAMEAUX VERTICAUX.

St-Jean ou *Citron des Carmes*, *St-Germain d'été*, *Beurré Davy*, *Beurré d'Angleterre*, *Beurré d'Hardempont*, *Rousselet de Reims*, *Louise-Bonne d'Avranches*, *Cuisse-Dame* ou *Certeau*, *etc.*

POIRIERS A RAMEAUX HORIZONTAUX.

Epargne ou *Beauprésent*, *Beurré Giffard*, *Beurré d'Amanlis*, *Beurré Goubaut*, *Curé*, *Bergamotte Espéren*, etc.

POMMIERS A RAMEAUX VERTICAUX.

Double-rose, *Canelle*, *Api*, *Reinette de Caux*, etc.

POMMIERS A RAMEAUX HORIZONTAUX.

Reinette du Canada, *Calville rouge*, *Calville blanche*, *Reinette franche*, *Cusset*, etc.

Ceux qui voudraient avoir des arbres à gros fruits, moins vigoureux que les précédents, pourraient former des massifs spéciaux des meilleures variétés. Voici quelques poiriers qui conviendraient pour les massifs : *Bon Chrétien William*, *Beurré Clergeau*, *Délices d'Hardempont d'Angers*, *Jules Bivort*, *Bergamotte de Pentecôte* ou *Doyenné d'hiver*, *Poire de Tongres*, *Colmar d'Aremberg*, *Passe-Colmar*, *Passe-Crassane*, *Beurré Millet*, *Madame Treyve*, *Poire Ravu*, etc.

Ces arbres, greffés sur franc, seraient plantés à 1 m. 80 c. ou 2 m. de distance et non taillés d'une manière régulière ou uniforme. On ne retrancherait au printemps que leurs gros rameaux gourmands pour les empêcher de divariquer. Ces arbres prendraient ainsi la forme élégante de fuseaux ou de peupliers et seraient d'un aspect très-agréable, surtout lorsqu'ils seraient couverts de beaux fruits. On binerait la terre deux ou trois fois par an pendant la belle saison, et au besoin on la couvrirait de fumier pailleux avant les grandes chaleurs.

Ces massifs, nous l'avons dit, devraient être plantés dans les endroits les plus abrités du parc ou du jardin, c'est-à-dire sous des monticules, ou derrière les massifs d'arbres forestiers.

Tout le monde connaît maintenant la meilleure manière de planter les arbres, de laquelle on ne peut s'écarter sans s'exposer à une non-réussite. Toutefois, nous la résumons en ces quelques mots : terrain défoncé à 1 mètre de profondeur; drainage indispensable dans les sols

Digitized by Google

argileux et goutteux, — les caillous ou roches concassées préférés aux drains.

Dans notre prochaine Causerie nous nous occuperons des plantes florales. J. CHERPIN.

LES ANIMAUX UTILES.

LES CHOUETTES.

Nous tremblons quand les cris sinistres de la chouette ou de la fresaie retentissent tout à coup dans le silence de la nuit. Les habitants des campagnes ont pour ces oiseaux de ténèbres une profonde aversion, et s'imaginent que leur présence sur la maison d'un malade est un pronostic de mort. Rien n'est plus injuste que cette mauvaise réputation faite aux chouettes par l'ignorance et la superstition populaire. Si nous connaissions mieux leurs mœurs, nous apprécierions certainement les importants services qu'elles nous rendent, et loin de travailler à leur extermination, nous les laisserions vivre et se multiplier en paix partout où elles établissent leur demeure. Les petites espèces, telles que le scops, la chevêche et l'effraye, doivent être particulièrement protégées.

Le scops ou petit-duc, qu'on rencontre dans toute la France, est à peine gros comme un merle : il poursuit avec acharnement les souris et les gros scarabées, hannetons, lucanes, etc. Son plumage est cendré, nuancé de fauve et parsemé de taches noires, longues et étroites. Il porte sur la tête deux aigrettes de six à huit plumes.

Le chat-huant et le hibou commun, vulgairement appelé moyen-duc, font aussi la chasse aux rongeurs nuisibles à nos récoltes. Les cavernes et les bois isolés sont ordinairement leur refuge.

Le grand-duc (*strix bubo*) est encore un ennemi des rats, des taupes et même des serpents ; mais j'hésite à le placer au rang des oiseaux utiles, parce que les lièvres, les lapins, les perdrix ont souvent à redouter ses attaques.

La chevêche, très-répandue dans nos contrées, malgré les cruelles persécutions dont elle est l'objet, se tient durant le jour dans les vieux murs et les édifices en ruines ; elle est à peine nocturne ; lors même que le crépuscule est dissipé, elle cherche dans les champs les mulots

Digitized by Google

et les taupes qu'elle saisit adroitement et qu'elle met en morceaux avec son bec et ses ongles, car elle ne peut les avaler tout entiers. Le plumage de la chevêche est varié de noir et de gris; le mâle porte au devant du cou un demi-collier blanc.

Quant à la fresaie ou effraye, elle est le plus utile et pourtant le plus détesté des oiseaux nocturnes, sa voix est peu harmonieuse, mais j'aime assez, je l'avoue, son plumage gris et jaune, parsemé de petits points noirs et blancs. Son caractère inoffensif et les nombreux services qu'elle rend à l'agriculture nous font d'ailleurs un devoir de lui conserver la vie. On ne peut se figurer l'énorme quantite de rats dont la fresaie purge nos terres. C'est surtout à l'époque où elle nourrit sa couvée qu'elle fait de ces animaux un terrible carnage. Peut-être détruit-elle en même temps quelques petits oiseaux, mais ces meurtres sont, je crois, assez rares. J'ai tenu plusieurs fois en captivité des effraies; elles demeuraient tristes et silencieuses pendant le jour, mais à l'approche de la nuit, elles sortaient de cet engourdissement et s'agitaient dans leur cage, en soufflant d'une façon lugubre. Elles avalaient tout entières les souris qu'on leur présentait, et rejetaient ensuite de leur estomac, une ou deux boulettes contenant les os des victimes, enveloppés et roulés dans la peau. On a souvent trouvé des tas énormes de ces boulettes, autour des lieux habités par les fresaies.

Pour attirer dans son domaine cette bienfaisante espèce, un naturaliste anglais, le docteur J. Franklin, fit bâtir un petite tour carrée sur les ruines d'un vieil édifice, et fixa dans la maçonnerie un gros chêne dépouillé de son feuillage. Bientôt les lierres couvrirent cette construction et les effraies vinrent s'y établir. Mais les serviteurs du cottage firent un mauvais accueil à ces hôtes mal famés, et le docteur eut quelque peine à empêcher leur destruction.

« Je menaçai, dit-il, d'étrangler le garde-chasse, — singulier moyen de persuasion! — si, désormais, il s'avisait de molester ces oiseaux, et j'assurai la ménagère que je prenais sur moi-même la responsabilité de toutes les maladies, de tous les sorts et de toutes les catastrophes que les nouveaux locataires pourraient attirer sur les habitants du village. Elle fit une profonde révérence, comme pour dire : « Monsieur, je me soumets à votre volonté et à votre bon plaisir. » Mais je lus dans ses yeux qu'elle s'attendait à des choses terribles et monstrueuses. Dans sa pensée, tous les fléaux allaient fondre sur nos terres. Je ne crois pas que, depuis ce jour-là jusqu'à la mort de la vieille, qui arriva pour

Digitized by Google

elle à l'âge de quatre-vingt quatorze ans, elle ait jamais regardé avec plaisir les effraies volant sur les sycomores qui croissaient près de la vieille tour en ruines (1). »

Tous les oiseaux de nuit s'apprivoisent avec facilité et deviennent promptement familiers. Ils vivent mieux en liberté qu'en volière, et vont faire la chasse aux souris dans les jardins et dans les greniers, que nos chats, paresseux et gourmands, désertent souvent pour la cuisine.

Quelques rapaces diurnes, tels que la buse, l'émérillon, l'émouchet, contribuent certainement à la destruction des rongeurs qui nuisent à nos cultures, mais comme ils font surtout une guerre active aux petits oiseaux, je n'entreprendrai point de plaider ici leur cause.

BONCENNE fils.

LA MUETTE,

OU SERRE SERVANT A LA MULTIPLICATION DES PLANTES DESTINÉES A L'ORNEMENTATION DES JARDINS PUBLICS DE PARIS.

Un excellent ami, amateur distingué de l'art horticole et des belles plantes, vient d'entreprendre un voyage de long cours.

Avant son départ il nous a promis de nous tenir au courant de ses impressions de voyage au point de vue horticole; de nous entretenir de ce qu'il verra de plus remarquable en Amérique, au Brésil, au Mexique, etc. Il remplit outre mesure sa promesse, car il nous adresse sa première lettre de Paris. Il a visité le bois de Boulogne, et s'est arrêté à *la Muette*, local où l'on multiplie en grande quantité les plantes destinées à orner les jardins publics. Cette lettre, que nous nous empressons de mettre sous les yeux de nos lecteurs, renferme des détails très-intéressants qu'ils liront avec plaisir.

« Paris, le 30 décembre 1862.

» MON CHER AMI,

» Lorsque, il y a un mois, je te fis mes adieux à la veille d'entreprendre mon grand voyage dans les deux Amériques, je te promis de te faire part de mes impressions de voyage sous le rapport horticole, puisque c'est ce qui t'occupe le plus en ce moment.

» Je ne croyais pas avoir à t'entretenir si tôt d'un sujet qui t'inté-

(1) *La Vie des Animaux*, par le docteur J. Franklin, traduct. d'Alphonse Esquiros.

Digitized by Google

resse, ne pensant pas pouvoir t'en parler avant mon arrivée aux Etats-Unis ; mais, comme toi, j'aime les plantes et les fleurs, et dès que j'ai un instant de libre je m'en occupe.

» Mes affaires m'ont absorbé depuis mon départ, car les affaires avant tout, comme l'on dit dans le commerce, quoique, comme toi, je ne sois pas de cette vieille école lyonnaise qui professait que pour être bon négociant il fallait avoir reçu le moins d'instruction possible et surtout ne pas aimer les arts et les sciences. Aussi, dès que j'ai un moment de loisir, au lieu d'aller à l'estaminet, comme ceux de la vieille école, je visite un monument, une bibliothèque, une galerie de tableaux, un jardin, un parc, là où il y a quelque chose à admirer, soit une production de la nature ou de l'art, et je ne crois pas pour cela remplir moins bien les devoirs de ma profession.

» J'ai donc profité de la journée de dimanche pour aller visiter mon endroit favori, le bois de Boulogne, que je ne puis me lasser d'admirer depuis sa transformation, et chemin faisant j'ai parcouru les beaux jardins des Champs-Elysées, créés depuis deux ans, et qui aujourd'hui sont magnifiques.

» Après avoir admiré les arbres superbes que la nouvelle distribution du bois de Boulogne a mis à découvert, et à qui elle a donné une nouvelle vie en leur donnant l'air qui leur manquait, je me suis rendu à la Muette, où tu sais que se cultivent et se multiplient sur une grande échelle les plantes qui, en été, doivent orner les jardins publics de Paris.

» J'y ai trouvé M. André, le chef habile de ces cultures, qui m'a accueilli avec une bienveillance extrême. C'est un jeune homme très-instruit, non seulement en horticulture, mais en général, et modeste et gracieux comme tous ceux qui ont l'esprit orné.

» M. André m'a fait honneur de ses cultures, et m'a montré et expliqué toutes choses.

» L'emplacement qu'occupe le jardin de reproduction et de multiplication n'est pas très-grand, mais il y a d'autres jardins pour les plantes annuelles et vivaces de pleine terre. A la Muette, il n'y a guère que les serres et les bâches.

» Entre autres plantes propagées sur une très-grande échelle, j'ai remarqué au moins cent mille zonales, qui sont en parfait état.

» Près de là, il y a un petit terrain avec pelouses, massifs et pièces d'eau, représentant un petit parc. C'est là que les plantes sont mises à

Digitized by Google

l'essai. Là on les étudie jour par jour, et suivant l'effet produit, on les rejette ou on les admet comme propres à l'ornementation des jardins publics.

» Les plantes dont M. André s'occupe le plus en ce moment sont : les Solanums, les Aralias, les Hibiscus et les Caladiums.

» Les Solanums, au nombre de trente variétés, n'ont pas encore été utilisés. On s'occupe à les multiplier par boutures, et M. André fonde un grand espoir sur cette famille pour l'ornementation des jardins publics.

» Les Ararlias (le Papyrifera en tête), m'a dit M. André, joueront un grand rôle d'ici à quelques années. Il les multiplie par boutures de racines ; j'en ai vu un grand nombre qui étaient déjà en pleine végétation.

» J'avais déjà vu, il y a deux mois, le Papyrifera en pleine terre à Hyères, où il vient admirablement. Il paraît que les Belges aussi en font grand cas.

» L'Hibiscus *Ferox* est une nouveauté qui a un fort beau feuillage. Ils en ont un grand nombre d'autres variétés dont je ne sais pas les noms et dont ils ont déjà fait des massifs.

» Les Cassias jouent aussi un grand rôle dans l'ornementation des jardins.

» Quant aux Caladiums, ils en ont deux serres remplies et en ont un grand nombre de variétés, dont plusieurs sont nouvelles. Ils les tiennent à demi-végétation jusqu'en avril, puis les poussent doucement et finissent par les endurcir en leur donnant beaucoup d'air avant de les mettre en pleine terre.

» Il y a aussi deux serres pleines de Bégonias, mais principalement de trois espèces : des *Fuchsioïdes* en masse ; une serre pleine de *Prestoriensis* et du *Lucida*, les autres sont très-peu employés pour massifs.

» Puis, viennent les serres chaudes. Il y en a une qui ne contient que des Palmiers (de leurs semis) pour massifs ; une autre des Bananiers, — triste plante que l'on pourrait bien laisser de côté (M. André est de mon avis) ; — puis une serre ne contenant que des *Dracœna* et une autre des Hibiscus; plus une grande orangerie remplie d'Abutilons, de Cassias, de Fuchsias et de Véroniques.

» Voici comment ils traitent les Fuchsias. Ce sont principalement de très-vieux pieds : ils les mettent à l'automne dans des pots très-

Digitized by Google

petits pour leur taille (de 6 pouces pour des sujets de 2 à 3 centimètres de diamètre). Ils coupent toutes les branches et les laissent sans arrosement jusqu'en avril, puis alors les mettent sous châssis pour les faire pousser, et, en juin, ces pieds ainsi contrariés forment des touffes magnifiques.

» J'ai vu là une des plus belles plantes que je connaisse ; c'est le *Musa Ensète*, de l'Abyssinie, plante très-rare, s'élevant à 70 pieds et ayant des feuilles de 20 pieds de long. C'est remarquablement beau, elle se distingue des autres Bananiers.

» M. André m'a dit qu'il allait s'occuper beaucoup de plantes aquatiques, pour en orner tous les bassins de la ville.

» Tout cela ne ressemble en rien au Parc de Lyon, parce qu'il n'y a point ici de plantes de collection. Ici toutes les serres qui ne servent pas à la multiplication sont des infirmeries où les plantes qui ont souffert de leur séjour en pleine terre pendant l'été sont restaurées pendant l'hiver pour en ressortir au printemps.

»Il se propage ici dans l'année de quinze à seize cent mille plantes pour l'ornementation des jardins de la ville. C'est aussi prodigieux que la production des calicots à Manchester, avant la crise des Etats-Unis. Ici chaque jardinier a un certain nombre de châssis à soigner, et il soigne toujours la même plante.

» Ils ont d'anciennes carrières très-sèches où ils conservent leurs tubercules. J'y ai vu des tas de Cannas de deux à trois mètres ; on les y jette en tas comme du fumier, tels qu'ils viennent d'être arrachés, et ils s'y conservent très-bien.

» Leurs deux serres à multiplication sont petites et assez mal agencées, mais les bâches y suppléent, et ces deux petites serres ne sont destinées qu'à la propagation des plantes de serre chaude.

» J'allais oublier une fort belle plante qu'ils multiplient beaucoup, c'est le *Ficus elastica*, et qui réussit très-bien en pleine terre l'été.

Toutes les serres sont chauffées par un seul appareil, au moyen de la vapeur; c'est très-ingénieux et très-économique. Ils ne couvrent jamais les serres, le chauffage étant suffisant pour les préserver des plus fortes gelées.

» On ne cultive pour les jardins publics de Paris, qu'un petit nombre de plantes, mais chacune en très-grandes quantités, ce sont particulièrement les Solanums, Caladiums, Dracænas, Aralias, Begonias, Fuchsias, Hibiscus, Palmiers, Cassias.

Digitized by Google

» Puis une plante dont ils font des pelouses et que tu verras dans toutes les serres; elle ressemble à une plante grasse, et les feuilles ont généralement une teinte marron marbré vert; elle est rampante. Je l'ai vue au parc de la Tête-d'Or dans la grande serre, mais je ne me rappelle pas le nom (1). — En outre, on cultive par milliers des plantes vivaces et annuelles.

» Je t'ai raconté à la hâte ce que j'ai vu en courant; je voudrais pouvoir entrer dans plus de détails, mais je n'en ai pas le temps.

» J'aurais voulu aller visiter le Jardin d'Acclimation, le Jardin des Plantes, ainsi que les principaux établissements horticoles, pour te parler de toutes les richesses florales que renferme Paris, mais quand on n'est pas rentier on est peu libre à Paris.

» Dans quelques jours j'irai à Londres, où je tâcherai de visiter les nouveaux jardins du Palais de Kensington dont on dit des merveilles; mais en aurai-je le temps? car je dois être le 7 janvier à Southampton pour m'y embarquer pour Saint-Thomas, qui sera ma première station en Amérique.

» Dans le nouveau monde, j'aurai peut-être plus de loisirs et je pourrai t'écrire plus longuement; là au moins, je prendrai la nature sur le fait; j'y verrai les Palmiers, les Caladiums, les Pins gigantesques de la Californie dans toute leur splendeur native.

» Je tâcherai de t'écrire de Londres, sinon, tu n'auras de mes nouvelles que dans deux mois.

» Adieu encore, au revoir en 1864.

» Ton affectionné, PHILANTHE. »

DE LA CULTURE DU CHASSELAS A THOMERY,

PAR M. ROSE CHARMEUX.

Voilà un petit livre qui sera bientôt entre les mains de tous les jardiniers qui voudront se rendre un compte exact et précis des nouveaux procédés pratiqués par les horticulteurs de Thomery, et des améliorations qu'ils ont apportées à la culture du chasselas et autres variétés de raisins. Ils seront fiers assurément de voir avec quelle lucidité et quelle élégance leur confrère expose tous les progrès que, de père en

(1) Probablement le *Tradescancia zebrina*. (NOTE DU RÉDACTEUR.)

Digitized by Google

fils depuis 1730, la famille Charmeux a fait faire à ces belles cultures, qui lui ont rendu en échange honneur et richesse, juste récompense du travail et de l'intelligence.

Rien de ce qui concerne la culture de la vigne, soit en serre soit en espalier, n'a été omis, depuis le semis et la plantation du cep jusqu'à la cueillette et aux divers modes de conservation du raisin; tout y est traité comme on devait l'attendre d'un habile praticien.

Mais le jardinier ne sera pas seul à vouloir lire cet ouvrage; l'amateur-gourmet qui voudra servir sur sa table de beaux et appétissants raisins, la ménagère qui voudra connaître les moyens en usage à Fontainebleau pour conserver jusqu'en mars et avril des raisins aussi frais que s'ils étaient détachés du cep, trouveront là d'utiles conseils, des procédés très-praticables et rendus très-intelligibles par des gravures intercallées dans le texte.

Un de ces procédés surtout me paraît réunir toutes les conditions de réussite. Il consiste à couper le sarment porteur, à trois yeux au-dessous et trois yeux au-dessus du raisin; on ôte les feuilles et l'on plonge le sarment dans une petite fiole allongée contenant 125 grammes d'eau où l'on verse une cuillerée à café de charbon de bois en poudre. Ces fioles sont suspendues au fruitier, à une température de 1 ou 2 degrés centigrades : à partir de ce moment, on ne touche plus les raisins, et on les soustrait au courant d'air et à la lumière. Ce procédé n'est pas nouveau; on l'emploie depuis plusieurs années pour la conservation des fleurs et des fruits; mais nulle part je ne l'ai vu aussi bien décrit que dans l'ouvrage de M. Rose Charmeux, et nulle part il n'est appliqué aussi en grand et avec autant d'intelligence qu'à Thomery.

Parmi les améliorations apportées à la taille et à la culture de la vigne, je dois citer le *Cordon vertical à coursons opposés,* et la *greffe à la gouge,* nouveau genre de greffe en approche qui offre, sur tous les genres de greffes employés jusqu'à ce jour pour la vigne, un immense avantage, la certitude de la reprise. Je compte bien l'employer exclusivement dès le premier printemps, persuadé d'avance d'une complète réussite.

Le lecteur comprendra tout de suite, à l'inspection des dessins qui accompagnent la description de cette greffe, les avantages qu'elle offre sur la greffe en fente ordinaire, sur la greffe en navette de M. Hardy, et même sur la greffe Daniel Hoosbrenk, le jardinier autrichien si vanté par M. Carrière et déjà oublié.

Digitized by Google

Quant au cordon vertical, à coursons opposés, de l'avis de l'auteur lui-même, il n'offre aucun avantage sur celui à coursons alternes ; son seul mérite est une plus grande régularité : c'est à ce titre seul qu'il le conseille aux amateurs.

Lui aussi a un nouveau système de taille applicable à la grande culture et qu'il recommande vivement : c'est le cordon oblique, planté à 50 cent., et garni sur toute sa longueur de coursons alternes. Il différerait donc totalement de celui du docteur Guyot et lui serait même tout-à-fait opposé. M. Charmeux prétend cependant que si les cultivateurs l'avaient essayé une fois, ils ne voudraient plus en pratiquer d'autres. Tous deux me semblent bien coûteux et nécessitent de grands frais de palissage. Sous ce rapport, la taille sur souche et à court bois offrira toujours un immense avantage. Néanmoins, l'amateur et le propriétaire amis du progrès feront bien d'essayer de tous ces nouveaux systèmes, afin de se rendre compte des avantages et des inconvénients inhérents à chacun.

Si j'osais me permettre de donner un conseil à M. Rose Charmeux, dans son intérêt et dans celui des horticulteurs, je l'engagerais à donner, dans une seconde édition de sa brochure, une description plus détaillée et plus caractéristique des divers cépages qu'il cultive, et surtout d'ajouter à chaque variété qu'il dénomme les divers synonymes des auteurs qui l'ont décrit avant lui. L'amateur et l'horticulteur aiment à se rendre compte de ce qu'ils achètent. Aussi, je me permettrai de demander à l'auteur quel est ce *Raisin des Roses noires,* portant le n° 38 dont il parle. Ce nom qui indiquerait un raisin noir et que je n'ai vu dans aucun catalogue, ni dans aucune ampélographie, ne désignerait-il pas le raisin d'*Ischia,* du comte Odart, ou *Précoce de Gênes,* de la pépinière d'Angers? serait-ce une nouveauté? pourquoi alors ne pas le dire et engager par là les amateurs à se la procurer?

Le suivant, n° 39, *Ramonia Transylvani,* variété tout-à-fait inconnue pour moi, et dont le nom indique une origine étrangère, est-il d'introduction récente, ou bien est-ce une variété ancienne déguisée sous un nom nouveau ? M. Charmeux ne se trompe-t-il pas aussi en faisant le *Trousseau* synonyme de l'*Aramon?* Je connais le premier de ces deux cépages, qui fait le fond des vignobles du Jura, où l'Aramon n'est certainement pas cultivé ; sans parler des différences de maturité et de végétation, tous les viticulteurs savent que le premier produit des vins estimés, tandis que le second ne donne que des vins de chaudière.

Digitized by Google

N° 8. Chasselas *Bordelais* ou *Boudalais*.

Ces deux dénominations sont inexactes : le *Boudalès*, et non *Boudalais*, se cultive dans les Pyrénées. S'il est connu ou cultivé dans le Bordelais, ce n'est que comme raisin de table, mais on ne l'emploie pas à faire du vin. Dans le Gard, l'Hérault, où il est cultivé en grand, on l'appelle *Eillade* ou *Ouillade :* c'est le nom sous lequel il est ordinairement désigné dans les catalogues. C'est en effet un magnifique et bon raisin de table, mais, par cela même qu'il a les grains oblongs, il ne peut être classé dans les chasselas, qui tous ont les grains ronds ; il n'a d'ailleurs aucun des caractères propres à cette tribu.

Il est fâcheux que l'auteur reproduise une erreur commune à beaucoup de catalogues de pépiniéristes, celle de donner pour synonyme au chasselas violet le nom tout-à-fait impropre de *Tokaï* des Jardins. Les uns l'appliquent au chasselas rose royal, les autres au *Fendant roux*. Dans les vignobles du Rhin, une variété du Pinot gris porte par erreur le nom de *Tokayer,* car le comte Odart, qui fut envoyé en 1839 par le ministre de l'agriculture pour visiter les vignobles de Tokaï, assure qu'aucun des quatre cépages dont il a été question n'y est cultivé, et qu'ils ne pourraient y exister que comme une rareté, puisqu'ils mûrissent six semaines avant le *Furmint*, le vrai raisin de Tokaï.

Cet auteur est à mon avis le meilleur guide à suivre pour l'exacte dénomination des anciennes variétés de raisins de table, car il a consacré une grande partie de sa vie à collectionner, cultiver et étudier toutes les variétés françaises et étrangères qu'il introduisait à grands frais dans son clos de la Dorée.

Quant aux variétés nouvelles, chaque obtenteur est libre de les baptiser comme bon lui semble, et nous devons respecter et admettre les noms plus ou moins baroques qu'on nous impose. Je souhaite donc que M. Charmeux obtienne de belles et nombreuses variétés de raisins; je serai certainement des premiers à me les procurer.

V. P.

Digitized by Google

CULTURE DU BALISIER DANS LE MIDI.

(CANNA INDICA.)

Dans nos contrées méridionales, le goût de l'horticulture se répand peu à peu ; le nombre des amateurs distingués augmente par conséquent. Tout le monde voit avec plaisir ces améliorations. Parmi les plantes ornementales de nos jardins, on remarque les Balisiers, ou *Canna indica*. Leur port majestueux, leur feuillage ample et élégant, d'un vert très-nuancé, leurs fleurs en épis d'un rouge éclatant mêlé de pourpre et de jaune, suivant les variétés, toutes ces beautés s'harmonisent si bien qu'elles forment un ensemble admirable. C'est surtout pendant l'été, lorsque le feuillage de beaucoup d'autres plantes souffre de la sécheresse, que l'effet des massifs de *Canna* bien soignés est charmant.

Leurs variétés sont nombreuses ; j'en cultive soixante-deux dans mon établissement. Elles sont toutes belles, mais plus ou moins vigoureuses, suivant leur nature, le terrain où elles végètent, ou les soins qu'elles reçoivent. Il importe de composer les massifs suivant la vigueur des variétés, afin que les naines ne se trouvent pas écrasées par les grandes. La diversité des coloris de leurs feuilles et de leurs fleurs doit aussi être observée dans cette composition.

Voici quelques unes des variétés les plus vigoureuses : *Indica superba, Rubra nerva, Musæfolia, Rubra hybrida, Musæfolia peruviana, Gigantea vera*. Ces variétés atteignent la hauteur d'environ 2 mètres.

Les suivantes ne s'élèvent que de 1 mèt. 50 cent. à 1 mèt. 70 cent. : *Patens, Warscewiezei, Mullerii, Lutea picta, Achiras, Bicolor* de Java, *Nepalense, Nervosa, Aurantiaca, Crocea, Discolor, Iridifolia, Speciosa, Edulis, Musæfolia hybrida, Warscewiezi Chateii et Anneii, Lilliflora*, etc., etc.

Les suivantes sont d'environ 1 mètre : *Aureo vittata, Glauca, Anneii rosea, Sanguinea, Lindleii*, etc.

Enfin, les variétés ci-après nommées sont naines : *Spectabilis, Flaccida, Zebrida, Macrophylla zebrina*, etc.

La culture de cette plante est facile. On conserve ses racines comme celles du dalhia. On les met en place au commencement de mai. L'année dernière j'ai fait de mes soixante-deux variétés, divisées en un certain nombre de pieds, une grande plantation. J'avais d'avance fait préparer des trous de 40 c. de profondeur sur 40 c. de largeur.

Digitized by Google

Ces trous avaient été remplis en terreau grossier. En juin, j'avais fait mettre autour des pieds une bonne couche de paillis pour les préserver de la sécheresse. Quoique cette plante aime la fraîcheur et se plaise dans un sol humide, je n'arrosai ma plantation qu'une ou deux fois par semaine, et sa végétation fut belle.

Je recommande donc cette plante aux amateurs pour l'ornementation de leurs jardins ou de leurs parcs. Autour des pièces d'eau, en massifs, dans les gazons surtout, elle produit un effet splendide.

PERTUZÈS FILS,
Décorateur de jardins, à Toulouse.

DE LA CULTURE DES ROSIERS REMONTANTS
EN PYRAMIDE ET EN ESPALIER.

Dans un de nos précédents numéros, nous avons parlé des variétés de rosiers les plus convenables par leur manière de végéter et leur floraison sans cesse renouvelée, pour former de jolis massifs. Nous avons traité ce sujet au point de vue de l'art horticole, laissant de côté toutes les grandes prétentions et les petites jalousies du métier; car habituellement chaque rosiculteur a ses roses préférées, — bien entendu celles de son crû. Pour nous, que telle ou telle rose ait été obtenue par tel ou tel horticulteur, peu nous importe, si elle réunit les qualités que nous cherchons, à savoir : une vigueur suffisante, un feuillage ample et abondant, une floraison constante ou presque constante, une fleur bien faite, bien portée sur son pédoncule droit, un beau coloris et un parfum agréable.

Nous n'avons pas cité les noms d'un certain nombre de variétés à très-grandes et très-belles fleurs, parce qu'elles sont à rameaux trop vigoureux et non assez florifères pour figurer convenablement dans des massifs ; telles sont : *Baronne Prévost, Anna Diesbach, Florence Joigneaux, Simon St-Jean*, etc., etc. Mais un amateur ne peut se dispenser de les posséder dans sa collection et de les cultiver soit en plates-bandes, soit parmi d'autres sous-arbrisseaux, sur les bords des grands massifs d'arbres.

Nous n'avons pas parlé des espèces sarmenteuses : Multiflore, Banks, Bengale et Noisette, et nous allons en peu de mots remplir cette lacune.

Les Banks à fleurs jaunes et blanches couvrent bien une muraille

Digitized by Google

ou une tonne; mais ils sont à végétation constante comme et très sujets aux gelées sous notre climat. Dans le midi, ils ne sont pas exposés à ces intempéries et on y greffe sur le jaune d'autres variétés qui réussissent bien et font un bel effet. Cette espèce peut donc être réservée pour les climats chauds et les serres. Cependant la variété épineuse et à feuillage persistant, *Fortune,* est assez robuste.

Nous pouvons en dire autant des Multiflores, plus vigoureux que les Banks et se couvrant, au printemps, de mille panicules de jolies fleurs roses et blanches. La variété *Beauté des Prairies* est cependant assez rustique.

Mais les espèces que l'on doit cultiver de préférence en pyramide, en espalier et en tonnelle, sont le Bengale *Impératrice Eugénie,* les Noisettes *Labich, Gloire de Dijon, Triomphe de la Duchère, Ophirie, Solfatare, Chromatella, Général Lamarque, Isabelle Gray.* Ces cinq dernières craignent la gelée, surtout *Chromatella* et *Lamarque.* Il est donc prudent de les réserver pour l'espalier et de les abriter comme les thés, pendant l'hiver.

Avec ces espèces ou variétés, on formerait de jolies pyramides dans les grands jardins et les parcs. On pourrait les planter à 1 m. 50 c. de distance, dans de la bonne terre mêlée de terreau; dresser leurs rameaux contre trois ou cinq pieux plantés circulairement au pied, à 50 ou 60 cent. de distance, et réunis à 2 mètres de haut en un seul faisceau. On aurait soin de pincer, à 15 ou 16 cent., la plupart des branches gourmandes et de faire contourner les autres pour remplir les vides. On aurait ainsi, pendant la belle saison, des pyramides de fleurs magnifiques et embaumées.

On pourrait en outre greffer sur les branches les plus vigoureuses d'autres variétés de rosiers à fleurs de forme et de coloris différents.

On voit souvent contre les murailles ou murs de jardins des rosiers échevelés, de vrais buissons des bois. Ils ont été plantés là et depuis on ne leur a donné aucun soin; ils poussent indépendants comme l'églantier dans les haies. On pourrait, par la taille et le dressage, leur donner une forme agréable. Il ne s'agirait que de retrancher le vieux bois, le bois mort, de palisser les rameaux sarmenteux, de pincer les gourmands et l'on aurait un espalier de roses, comme on a des espaliers de poires ou de raisins.

Tout cela demande, il est vrai, du temps, de l'intelligence et du savoir-faire; mais ce ne sont pas choses difficiles à trouver chez nos

Digitized by Google

amateurs et nos jardiniers ; nous ne désespérons donc pas de voir nos idées bientôt admises. J. CHERPIN.

DE L'UNIFORMITÉ DANS L'ORNEMENTATION DES JARDINS.

Monplaisir, le 9 janvier 1863.

Mon cher Monsieur,

Une grande question s'agite en ce moment chez nos voisins d'Outre-Manche. Quelques-uns commencent à se fatiguer du genre d'ornementation adopté depuis quelques années pour les jardins publics, et suivi presque généralement pour les jardins particuliers.

Je commence à croire que ceux qui se récrient contre ce genre exclusif, ont raison.

Quoique j'admire, comme le public en général, les massifs de Verveines, de Zonales, de Tagetes, de Reines-Marguerites, etc., etc., d'une seule couleur, je finis par les trouver monotones, — pour les petits jardins surtout, — car depuis quelques années, qui a vu un jardin les a tous vus, car tous se ressemblent; partout des Zonales Tom-pouce à satiété, des Phlox Drumondii rouges ou blancs et deux ou trois autres espèces de plantes.

Cette mode a bien certainement ses avantages et ses charmes, et un massif de Verveines d'une seule couleur fait réellement plus d'effet, surtout dans un parc, que si toutes les variétés y étaient mélangées.

Je ne repousse donc pas complétement ce mode d'ornementation, surtout pour les grands jardins publics; mais pour les jardins particuliers, je voudrais le voir combiné avec un peu plus de diversité, et mon principal motif pour le désirer et le recommander aux amateurs, c'est que je crains que s'il était poursuivi exclusivement, il tuerait le goût de l'horticulture et l'amour des collections.

Que dans nos parcs, sur nos places publiques, on ne fasse figurer que trois ou quatre variétés de roses, la Malmaison, Hermosa, Général Jacqueminot et Cramoisi supérieur, je l'admets au besoin, mais à la condition que l'année prochaine on me fera voir autre chose, — les belles variétés pour massifs ne manquent pas, — sans cela mes yeux s'en lasseront.

Je voudrais donc qu'on combinât les deux genres.

Digitized by Google

Au lieu de mettre partout à profusion des Zonales Tom-pouce, ne pourrait-on pas faire des massifs variés de Zonales rouges, roses, couleur de chair, blancs, bordés ou entremêlés des variétés à feuilles panachées?

Pourquoi ne composerait-on pas quelques massifs de Pélargoniums, formés des variétés les plus méritantes et les plus variées de couleur et de nuances; de Fuchsias variés et de Rosiers très-variés.

Il faudrait certainement que toutes ces variétés fussent disposées artistement, pour se faire ressortir mutuellement. Mais ce n'est pas là ce qui manquera à Lyon; les habiles jardiniers du Parc ont assez montré leur savoir-faire.

C'est parce que je sais que nos jardins publics exercent une grande influence sur le goût du public, que je réclame une modification à ce qui se pratique, car sans cela le goût pour l'horticulture, qui est en bonne voie, pourrait s'en ressentir.

Par l'ornementation actuelle, on embrasse tout d'un seul coup d'œil, on ne voit que des masses de couleurs, comme dans un tapis turc ou un châle de l'Inde, on ne s'arrête plus au détail, et le goût se blase; et c'est justement les détails, les légères différences, les diversités, les délicatesses des tons, qui font le charme de la culture des fleurs.

Les deux beaux massifs de Wigandias qui ornaient la place Impériale, ont certainement produit un admirable effet, mais je ne voudrais pas les y revoir l'année prochaine et je crois bien que nous ne les y reverrons pas, quoique je ne sois pas dans la confidence des directeurs de nos jardins publics.

Je sais tous les efforts qui se font, tout le goût et le talent qui président à l'ornementation des jardins de la ville, j'en suis reconnaissant et en connais l'influence; mais ce qui me fait élever la voix contre un système exclusif, c'est la crainte que les amateurs ne se laissent entraîner par ce qu'ils ont sous les yeux et négligent le vrai charme de l'horticulture, celui de collectionner; car si le public en général est ébloui par de beaux massifs unicolores, le véritable amateur ne trouve pas là ses jouissances, il lui faut de la variété et du nouveau, et surtout ces beautés de détail que le passant ne peut apprécier.

Agréez, etc. Jean Sisley.

J. CHERPIN, *Editeur*.

Lyon. — Typographie B. Bouasy, rue Mercière, 92.

Digitized by Google

BULLETIN MENSUEL.

Système de taille de la vigne de M. Hooibrenk. — Vigne en cordon bisannuel. — Classification des pêchers. — Société d'horticulture de l'Ain. — Cours d'arboriculture de M. Mas. — Exposition d'agriculture et d'horticulture à Aunay-sur-Odon.

Jamais, depuis que Noé planta la vigne, on ne l'avait autant torturée qu'aujourd'hui pour la faire produire à outrance. A chaque instant de nouveaux systèmes de culture, de taille, etc., surgissent dans les journaux, systèmes qui doivent tous infailliblement remplir les celliers et qui, après quelques semaines d'examen et de discussion, ne se trouvent être que de vieux systèmes abandonnés et repris.

On connait depuis longtemps la méthode à laquelle le docteur J. Guyot a donné son nom, mais qui existait, ainsi qu'il le reconnaît lui-même, bien longtemps avant qu'il l'eût préconisée. Elle consiste à cultiver le cep près de terre, à tailler à deux yeux devant former deux sarments, l'un couché horizontalement et l'autre tenu verticalement. Le premier est destiné à porter des raisins beaux et nombreux, le deuxième à être taillé l'année suivante et à continuer la vie du cep. Ce système n'est avantageux que pour les plants vigoureux, qui ne donnent des raisins qu'à l'extrémité de leurs sarments, les yeux près du cep ne se développant que difficilement. Les vignerons de la basse Bourgogne et du Beaujolais, qui cultivent de préférence le petit Gamet, peu vigoureux et très-fertile, repoussent cette méthode et lui préfèrent le cep formant buisson.

Un jardinier d'origine hollandaise, qui a vécu longtemps en Autriche, M. Hooibrenk, a voulu perfectionner le système Guyot et est venu, l'automne dernier, à Paris pour préconiser son système. Epaulé par quelques hommes bien posés, mais peu versés dans la viticulture, vanté à outrance par quelques jardiniers camarades qui croiraient volontiers aux sorciers, s'il y avait encore des sorciers, proclamé par un journal horticole comme le créateur d'une méthode appelée à faire une révolution... viticole, M. Hooibrenk est devenu en peu de temps un grand personnage.

Malheureusement pour lui, la Société d'horticulture de Paris, jalouse de remplir convenablement sa mission, a voulu voir clair dans cette affaire, et a chargé plusieurs de ses membres les plus compétents

Digitized by Google

d'examiner et de juger la nouvelle méthode. Cette commission s'est transportée au château de Roquencourt, chez M. Fournier, jardinier de Mme Furtado, où des spécimens du système lui ont été exhibés. Elle n'a vu dans l'invention de M. Hooibrenk que la méthode Guyot, avec cette légère différence qu'au lieu d'être horizontale la branche coursonne était inclinée à 12 ou 15 degrés. Elle a jugé ce système défectueux, parce que tous les yeux ne se développent pas uniformément sur la branche inclinée comme sur la branche tenue horizontalement dans le système Guyot. Peut-être la méthode faciliterait-elle le développement des sous-yeux des plants vigoureux qui, nous l'avons dit plus haut, restent latents et ne portent pas des fruits; mais, dans ce cas, ce serait au détriment des bourgeons de l'extrémité de la branche inclinée qui sont seuls productifs.

Voilà donc un prétendu nouveau système condamné par la science et l'expérience. Mais cela n'a pas empêché un autre cultivateur de mettre en avant un autre système de son invention. Cet inventeur est du département du Puy-de-Dôme. Il veut nous faire manger des raisins jusqu'à Pâques ou à la Trinité.

On sait que pour conserver des raisins on coupe le pampre qui les porte et qu'on le met dans une fiole remplie d'eau mêlée de charbon de bois pilé, etc. L'inventeur dont nous venons de parler propose de planter la vigne en espalier, à un mètre de distance, de lui laisser à la taille, suivant le système Guyot, deux bourgeons devant produire deux sarments qui seront conduits en zig-zag et dont l'un sera condamné par le pinçage à ne produire que tous les deux ans. Avant les gelées on coupera le sarment chargé de belles grappes : on le portera au fruitier pour mettre le talon dans une bouteille remplie d'eau mêlée de poussière de charbon; on bouchera ensuite hermétiquement la bouteille; on appuiera le sarment contre le mur et on pourra de cette manière faire vendange au fruitier pendant tout l'hiver.

Si ce système réussissait, qu'arriverait-il? On négligerait les poires pour croquer les raisins, comme on néglige les pommes quand on a des poires. Mais, en attendant, nous conseillons aux amateurs de ne pas arracher leurs poiriers.

∴

La plupart de nos lecteurs connaissent déjà sans doute le système de classification des pêchers, de M. Buisson, amateur distingué des en-

Digitized by Google

virons de Grenoble. Il consiste dans l'existence ou la non-existence de glandes, placées à l'extrémité du pédoncule de la feuille, sur les bords inférieurs de celle-ci, et dans la forme de ces glandes; il consiste aussi dans la dimension et le coloris des fleurs, divisées en trois catégories : les grandes, les moyennes, les petites.

M. Buisson ne se pose pas comme l'inventeur de ce système. Dès 1810, un célèbre amateur des environs de Paris, M. Desprez, le mettait au jour. Ensuite, pendant vingt ans, MM. Poiteau, Vilmorin et autres horticulteurs écrivains, le discutaient et le préconisaient dans *le Bon Jardinier*. Le savant botaniste anglais Lindley, créait en même temps à Londres sur le même sujet une autre méthode qui avait beaucoup de rapports avec celle de M. Desprez, et qui, loin de contredire celle de M. Buisson, ne fait que la corroborer. Tels sont les éléments que M. Buisson s'est procurés, qu'il a fondus, limés, polis pour en faire une méthode perfectionnée et à laquelle un savant botaniste regretté, M. Seringe, donna le nom de son ami.

Un pépiniériste lyonnais a voulu aussi manipuler cette matière et en faire un système à lui, portant son nom. Mais ce nouveau système est né manchot et boiteux. Quoique le congrès pomologique, dans sa session d'Orléans, en 1861, l'acclamât et lui donnât des béquilles pour marcher, il n'a pu aller que jusqu'à la session de Montpellier, en 1862, où ses béquilles lui ont été enlevées par le même congrès.

Le système du pépiniériste dont il s'agit n'avait demandé à son auteur ni beaucoup de science, ni beaucoup de peine; il consistait tout simplement dans la conjonction *et*. M. Buisson avait dit qu'il y a des fleurs grandes, des fleurs moyennes et des fleurs petites; notre pépiniériste dit : Il y a des fleurs grandes, des fleurs moyennes *et* petites.

Sur la proposition de M. Paul de Mortillet, arboriculteur distingué des environs de Grenoble, le congrès pomologique, dans sa session d'automne dernier, tenue à Montpellier, est implicitement revenu au système Buisson. Il a décidé : « que la classification du pêcher serait étudiée de nouveau, surtout en ce qui a rapport à ses fleurs; que la Société d'horticulture de Grenoble et celle de Tours seraient invitées à transmettre à toutes les sociétés d'horticulture de France une note à ce sujet, indiquant les divers caractères qui peuvent servir de base à un classement méthodique et rationnel, en les priant de faire part du résultat de leurs observations au congrès, lors de sa prochaine réunion.

M. de Mortillet dit dans une circulaire de la Société d'agriculture

Digitized by Google

et d'horticulture de Grenoble, où nous puisons ces renseignements :

« Si j'ai trouvé une opposition prononcée dans le congrès, je dois dire que j'ai rencontré aussi un énergique soutien dans M. Rouillé-Courbe, chargé également par la Société d'horticulture de Tours de soutenir les trois divisions de fleurs. Plusieurs autres membres de la commission hésitaient dès le principe, et tous ont fini par convenir qu'une nouvelle étude devenait nécessaire.

. . . . . .

» Je dois mentionner encore une observation de M. Rouillé-Courbe qui a, selon moi, beaucoup d'importance, savoir : qu'il est plus facile de distinguer les moyennes fleurs des petites par la couleur, à une certaine distance des arbres, qu'en s'en tenant trop rapproché : le rose uni des moyennes fleurs et la couleur terne et pâle des petites ressortent alors infiniment mieux. M. Rouillé-Courbe citait un espalier de pêchers dirigés en cordons obliques qui, à l'époque de la floraison, présentait un aspect aussi tranché que le serait celui d'un étalage de rubans de divers roses, et où il était impossible de se méprendre, à une certaine distance, entre les moyennes et les petites fleurs. Le mode de procéder de la commission de Lyon aurait donc été défectueux sous ce point de vue.

» M. Rouillé-Courbe indiquait encore que les sépales sont habituellement plus petites dans les fleurs moyennes que dans les petites : c'est encore un caractère à étudier. »

Les Sociétés d'horticulture de Grenoble, de Tours, de Montpellier, de Toulouse, de Bordeaux, etc., s'occupent aujourd'hui du système de M. Buisson, qui ne peut manquer de triompher, car il a pour lui la vérité.

*
* *

La Société d'horticulture de l'Ain n'a pas un journal spécial pour publier mensuellement les travaux de ses séances ; mais, ce qui vaut mieux, elle publie à la fin de chaque année une brochure où sont résumés ses travaux les plus importants. Celle qui a paru en décembre dernier renferme des articles fort bien écrits sur des sujets horticoles intéressants. Nous avons surtout remarqué celui de M. Mas, président de la société, sur le *Jardin de la Ferme ;* celui du docteur Tiersot, secrétaire de la société, sur la création et l'organisation de celle-ci ; l'*Appel au zèle des instituteurs,* par M. Vincent, directeur de l'école normale, etc.

Digitized by Google

M. Mas, arboriculteur renommé, fera un cours d'arboriculture à Ambérieu-en-Bugey, en mars prochain. Il ne peut manquer d'avoir du succès.

*
* *

En automne dernier, une belle exposition des produits agricoles et horticoles normands a eu lieu à Aunay-sur-Odon, village de 2,000 âmes, du Calvados. Il avait été organisé par les soins du comice créé par M. Victor Châtel, agronome renommé autant par sa science que par son zèle et son dévoûment, et auquel on doit d'ingénieuses méthodes et d'excellents procédés de culture.

Dans ce pays, les instituteurs emploient une partie des congés et des récréations de leurs élèves aux cultures horticoles, et les produits obtenus figurent honorablement dans les expositions.

Celle d'Aunay-sur-Odon a été une véritable fête pour le pays. « Tout le monde, nous écrit-on, grands et petits, pauvres et riches, administrateurs et administrés, avaient voulu concourir aux dépenses de cette fête; d'humbles ménagères, de jeunes enfants avaient souscrit. »

J. Cherpin.

CAUSERIE HORTICOLE.

DE LA CRÉATION DES JARDINS PITTORESQUES SUR UNE GRANDE OU PETITE SUPERFICIE DE TERRAIN.

Aujourd'hui que le goût du jardin pittoresque est généralement répandu et que l'on a compris que l'imitation de la nature est préférable à la forme régulière et symétrique, si longtemps appliquée aux jardins, nous croyons être agréable à nos lecteurs en leur donnant quelques notions sur la création et la composition du jardin pittoresque.

Nous nous occuperons d'abord du jardin connu sous le nom de *jardin bourgeois* ou *jardin anglais*. Nous entendons par cette dénomination la *scène pittoresque* que l'habitant des villes peut créer dans l'étendue toujours restreinte que lui offre le voisinage des villes populeuses.

Choisir le terrain sur lequel on a l'intention d'élever sa maison de campagne, et les plantations qui doivent l'embellir, est chose qui se rouve rarement. Tel terrain dont la situation vous charmerait et dont

Digitized by Google

la perspective égaierait l'aspect et embellirait la scène, ne peut être à votre disposition.

Presque toujours vous vous trouvez être possesseur d'un site qui n'est point celui que vous avez rêvé.

C'est au propriétaire, jaloux de créer lui-même son jardin et de choisir l'emplacement le plus convenable à asseoir sa future habitation, à étudier le parti qu'il peut tirer du terrain dont il est possesseur.

Rarement le local présente une régularité parfaite. Ou le terrain manque de profondeur et présente une largeur démesurée ; ou la surface est tellement irrégulière qu'elle n'offre à l'œil que des angles saillants ou rentrants.

Ces irrégularités, qui autrefois faisaient le désespoir des créateurs de jardins réguliers, sont presque toujours une bonne fortune pour l'artiste qui sait en profiter. Selon la disposition du sol, il jette sa scène principale en *diagonale*, afin de créer la profondeur qui lui manque, créant des massifs entrecoupés de clairières qui laissent, par leurs heureuses dispositions, jouer l'ombre et la lumière sur la pelouse.

Si, au contraire, le site qu'il a à planter présente un *carré* étroit et allongé, son travail devient facile; il le *déchire* par des massifs étudiés avec soin; il l'enrichit d'accidents ingénieusement placés. Il lie toutes les parties de la scène, de manière à former uu tout qui semble un effet heureux combiné par la nature.

Ces quelques lignes suffiront pour faire connaître à nos lecteurs quelle est la marche que nous nous proposons de suivre pour leur presenter l'étude et la création du jardin pittoresque d'une grande et d'une petite étendue.

En développant notre théorie dans nos prochains numéros, nous ferons tous nos efforts pour la mettre à la portée de tous, joignant à notre texte des plans de jardins pouvant s'établir sur des terrains de formes différentes et irrégulières. J. CHERPIN.

DU CHAUFFAGE DES SERRES.

La construction des serres a son importance; elles doivent être établies selon les plantes que l'on veut y cultiver, c'est-à-dire d'une grande dimension pour les grands végétaux, tels que Palmiers, Bana-

Digitized by Google

niers, Camélias, etc.; de moindre dimension pour les petites plantes, telles que Pélargoniums, Cinéraires, Azalées et autres. Mais ce qui est d'une bien plus grande importance, et dont on ne se rend souvent pas un compte exact, c'est sans contredit le chauffage. C'est sur ce dernier point que je veux appeler l'attention des amateurs.

Je ne passerai pas en revue tous les systèmes, je me bornerai à indiquer les meilleurs et les plus économiques, dont j'ai fait l'expérience, et qui m'ont donné les meilleurs résultats.

Le chauffage par l'eau bouillante est le plus usité et le meilleur sous tous les rapports.

Il y a trois manières de chauffer à l'eau : le Thermosiphon, la vapeur libre et la vapeur comprimée.

La vapeur libre n'offre pas de danger; il n'en est pas de même de la vapeur comprimée. La moindre négligence peut causer dans celle-ci de graves accidents; elle a en outre l'inconvénient de dépenser beaucoup plus de combustible, parce qu'il faut chauffer à plusieurs atmosphères pour produire de la vapeur; dès que le feu cesse, plus de vapeur, par conséquent plus de chaleur.

Le même inconvénient se présente pour les systèmes de vapeur comprimée et de vapeur libre. Aussi ces deux systèmes ont-ils été abandonnés par tous les horticulteurs-marchands. Ils n'emploient que le Thermosiphon, qui est exempt de tout danger, parce que l'eau ne chauffe guère que de 80 à 100 degrés centigrades, ce qui donne une chaleur plus douce. On peut en augmenter la somme en multipliant la surface de chauffe, c'est-à-dire le nombre de tuyaux dans lesquels l'eau circule, et dont la dimension ordinaire est de 10 à 12 centimètres de diamètre.

Les plus habiles constructeurs de Thermosiphons sont, à ma connaissance, M. Mathian, à Lyon, et M. Gervais, à Paris. Chacun d'eux a une forme de chaudière particulière et est breveté. Ces deux formes de chaudière aboutissent au même résultat et je crois, pour cette raison, inutile d'en donner la description.

Ces chaudières étant plus ou moins grandes, on peut chauffer une plus ou moins grande quantité de mètres cubes d'air. Si les serres sont rapprochées les unes des autres, avec la même chaudière on peut en chauffer plusieurs.

Pour une serre froide, un rang ou deux suffisent.

Trois ou quatre mètres de tuyaux, de 10 à 12 cent. de diamètre,

Digitized by Google

donnent une surface de chauffe de 20 à 25 mètres ; ils peuvent donc chauffer une serre chaude de 3 à 400 mètres cubes d'air, car ils peuvent donner une chaleur de 15 à 20 degrés centigrades.

Une chaudière en fonte, d'une forme particulière a été importée d'Angleterre par M. Poncet, de Jassan. Cette chaudière se chauffe avec du coke et offre l'avantage de s'alimenter elle-même pendant huit à dix heures.

Elle a été modifiée par M. Crozy, horticulteur de Lyon ; les résultats de cette modification ne sont pas encore bien connus.

Je ne parlerai pas des différents systèmes de calorifères, qui ne peuvent être usités que pour les plantes molles.

Pour les plantes dures et les plantes de serre chaude, la chaleur qu'ils donnent est trop desséchante et dégage toujours des gaz nuisibles à la végétation.

Un jardinier des environs de notre ville a imaginé un nouveau système qui se compose d'un assemblage de tuyaux en terre cuite que l'on chauffe avec du fumier. Le fumier ne donnant qu'une chaleur de 45 à 50 degrés, ce chauffage ne peut guerre être appliqué qu'aux bâches de primeurs.

LIABAUD,
Horticulteur à Lyon.

CONCOURS SPÉCIAUX DES COMICES AGRICOLES.

Les comices vont bientôt s'assembler pour établir les concours qui devront figurer cette année sur leur programme.

Ces concours sont presque toujours les mêmes dans toutes les localités, quels que soient les genres de culture de celles-ci.

Ainsi, dans les contrées spécialement viticoles, il y a des concours de labourage et de bétail, comme dans celles des cultures à blé. C'est à la routine que l'on obéit, peut-être sans s'en apercevoir. Nous pensons qu'il suffira d'indiquer aux comices ces anomalies pour qu'ils s'empressent de les faire disparaître.

Ainsi, dans une contrée spécialement viticole, où il n'y a que quelques terres à blé, quelques vaches laitières, nous voudrions, au lieu d'un concours de labourage et de bétail, un concours de taille de la vigne suivant les systèmes les plus préconisés. (On sacrifierait au besoin

Digitized by Google

quelques ceps pour la démonstration du système, si l'époque du concours n'était pas celle de la taille de la vigne.) Nous voudrions d'autres concours pour les vignes les mieux conduites, les mieux cultivées; pour les cuves, les tonneaux, les outils les mieux conservés, les mieux entretenus; pour les vins les mieux faits et dans le meilleur état; pour les vignerons les plus observateurs, les plus attentifs aux nouvelles améliorations; enfin, pour les meilleurs plants introduits dans la localité depuis un certain nombre d'années.

Nous conserverions les concours de labourage, d'élevage, d'engraissement de bétail et de volaille, pour les localités à céréales, à fourrages, etc. Ce serait leur spécialité.

Nous établirions aussi des concours pour les nouvelles cultures, pour les vergers les mieux formés, les mieux cultivés; pour les meilleures variétés nouvelles de fruits récemment introduites dans la localité; pour les arboriculteurs les plus intelligents, les plus instruits et les plus soigneux.

Enfin, au lieu de diviser en un grand nombre de petites primes les modiques sommes dont chaque comice peut disposer par année, et qui ne sont pas suffisamment rémunératrices, nous ne créerions des concours que pour les principaux genres de travaux en usage dans chaque localité.

Nous soumettons ces quelques idées aux agriculteurs distingués qui ont plus spécialement la direction des comices, en les priant de les examiner et de les mettre à exécution, s'ils le jugent convenable.

J. Cherpin.

MULTIPLICATION DES ROSIERS PAR MARCOTTES.

Il y a longtemps qu'on multiplie les rosiers par le marcottage, mais je n'ai encore lu dans aucun ouvrage horticole l'indication de tirer parti de presque tous les yeux d'une branche de rosier. Je ne veux parler ici que des variétés à longs rameaux et franches de pied, ou greffées ras terre.

Au printemps, on supprime toutes les petites tiges de la plante-mère, on en conserve seulement de deux à quatre, selon sa vigueur. On laisse pousser les bourgeons de l'extrémité des tiges jusqu'à 20 ou 25 centi-

Digitized by Google

mètres. On courbe ensuite horizontalement ces tiges en les maintenant dans cette position avec un petit tuteur fendu, et par conséquent fourchu, ou avec un crochet en bois. En peu de jours les yeux de la base de la tige se développent avec vigueur, et atteignent bientôt la longueur des bourgeons de l'extrémité.

Quinze ou vingt jours après, c'est-à-dire lorsque les nouvelles pousses sont assez fortes, mais encore à l'état herbacé, on ouvre, à proximité du pied, une rigole ou tranchée de 15 à 20 centimètres de profond ; on y couche les tiges horizontales du rosier, en ayant soin de ne pas les faire croiser les unes sur les autres.

On les maintient dans cette position avec un crochet assez fort pour qu'elles ne soulèvent pas la terre.

La manière de marcotter les rosiers à tiges est la même que celle dont je viens de parler. Seulement, il faut avoir la précaution d'habiller le pied avec de la paille avant de le coucher, pour le garantir des rayons trop ardents du soleil pendant l'été.

On fait avec le greffoir une incision à moitié bois à l'empâtement de la greffe, avec torsion; on coupe les feuilles de la base des rameaux ; on met des petits crochets en bois de distance en distance pour assujettir dans la terre les petites branches ; on remplit de terre fine, — de terreau, autant que possible, — la tranchée, que l'on couvre de fumier de litière; on arrose avec la pomme de l'arrosoir. Il faut tenir la terre dans une fraîcheur constante jusqu'à l'automne. On enlève les feuilles qui se fanent ou se dessèchent, et vers la fin d'octobre, on peut sevrer les marcottes.

Si quelques marcottes poussent trop vigoureusement pendant l'été, on fera bien de les pincer pour équilibrer la sève.

Il faut mettre en place, dès l'automne, toutes les espèces ou variétés à bois dur qui ne craignent pas la gelée. Quant aux espèces ou variétés délicates, on agira prudemment en les plaçant sous un châssis à froid. Alors on leur donnera de l'air toutes les fois qu'il fera du soleil, pour ne les livrer à la pleine terre que lorsque le temps des fortes gelées sera passé.

DUCHER, *rosiculteur, à la Guillotière.*

Digitized by Google

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

VILLE DE LYON

1. Dielytra Spectabilis Alba. - 2. Lophospermum Scandens Grandiflorum. - 3. Phlox trivia

Digitized by Google

Digitized by Google

Dielytra Spectabilis Alba. - 2. Lophospermum Scandens Grandiflorum. - 3. Phlox tricol

ue des Jardins et des Champs.

Pl. X. Février 18

Digitized by Google

PLANTES NOUVELLES.

(Planche XI.)

Voici la description des trois plantes nouvelles figurées sur la planche ci-jointe. Elles sont la propriété de MM. Léon Lille frères, horticulteurs marchands grainiers aux Brotteaux (Lyon), qui en annoncent la vente à partir du 1er avril prochain. (Pour les prix, voir aux annonces.) — Nous n'avons pu reproduire ici par le pinceau qu'un petit rameau de chacune des trois plantes, à cause de l'exiguité de la planche; mais ces petits spécimens suffiront pour donner aux amateurs intelligents une idée exacte de l'ensemble de chacune de ces nouveautés. Voici leur description : J. C.

« *Diclytra spectabilis alba.* — Cette variété obtenue du *Spectabilis*, est plus naine, mais aussi vigoureuse que le type. Ses tiges sont fortes, raides; ses feuilles, d'un vert cendré; ses fleurs sont blanches, légèrement carnées. C'est une jolie plante vivace, fleurissant facilement et longtemps. Si l'on a soin de rabattre les tiges florales quand elles se fanent, on obtient une deuxième, même une troisième floraison; elle ne le cède en rien à sa congénère pour la beauté et l'ampleur des fleurs. Elle est très-propice pour les massifs.

» *Lophospermum scandens grandiflorum.* — Cette variété obtenue de l'*Hendersonnii*, est beaucoup plus belle; ses tiges sont plus fortes et mieux garnies; ses feuilles sont grandes, cordiformes, d'un vert glauque et un peu gaufrées. Ses fleurs sont grandes, réunies en groupes, d'un rouge pourpre foncé à centre blanc. Jolie plante grimpante pour garnir les tonnes et treillages en eté, ainsi que les colonnes des serres et des orangeries en hiver.

» *Phlox tricolor.* — Variété du *Decussata*, à feuilles panachées de jaune, de rouge et de vert; à fleur rose foncé. Jolie plante vivace pour massifs en été, à cause de son feuillage panaché. »

LÉON LILLE.

Digitized by Google

DE L'EMPLOI DU HOUX COMMUN POUR HAIES VIVES.

Il existe un arbrisseau très-rustique, très-beau, qu'on n'a pas encore songé à utiliser pour former des haies vives, solides, durables et en même temps ornementales : c'est le houx commun (*Ilex aquifolium*). Il croît à l'état spontané dans les bois en broussailles ; à la longue, il prend les proportions d'un arbre. Ses tiges sont très-rameuses, garnies de feuilles toujours vertes, luisantes, onduleuses, raides et très-épineuses dans leur contonr. Les insectes ne s'y logent pas, comme dans les feuilles des autres arbrisseaux ordinairement employés pour haies vives ; le bétail ne les broute pas, parce qu'elles sont dures et épineuses. Les racines ne sont pas aussi voraces ou épuisantes que celles de l'églantier et autres épines. On peut le tailler, puisque les paysans le coupent comme du bois taillis, pour faire de ses branches des abris ou des haies mortes, ou des manches d'outils.

On peut s'en procurer des rejetons dans les bois ; mais il vaut mieux faire des semis et repiquer les jeunes plants.

Il donne en aboudance des baies rouges comme du corail, qui durent pendant tout l'hiver, lorsqu'elles ne sont pas mangées par les oiseaux. Pour semer les graines qu'elles contiennent, on les cueille dès l'automne. On met aussitôt ces graines dans de la terre franche et légère. Semées plus tard, elles ne lèveraient que la deuxième année, comme celles de l'églantier, et les pepins de poiriers et de pommiers. On repique les jeunes plants au printemps ou à l'automne, dès qu'ils sont assez forts. Mais il faut préalablement défoncer le terrain destiné à les recevoir, pour former la ligne de clôture. On repique les jeunes plants sur un ou deux rangs, à 25 centimètres de distance. On recouvre autant que possible la terre de feuilles ou de paille, pour les garantir de la sécheresse pendant la première année de la plantation.

Il serait bon de les protéger par une haie provisoire de branches mortes ou d'un palissage quelconque. J. CHERPIN.

Digitized by Google

REVUE DES PLANTES NOUVELLES

DE PLEINE TERRE.

Acer septemlobum versicolor (thumb. flor. jap.). — Les feuilles de ce bel arbre sont d'un pourpre foncé, strié d'un rose carmin. Cette introduction japonaise, due au docteur Von Siéboldt, est précieuse pour les parcs et les jardins. Elle a été mise au commerce par M. Van Houtte, horticulteur à Gand (Belgique).

Delphinium Maackianum (Regel. Gartenflora).— Cette plante vivace a quelques rapports avec le *Delphinium elatum*; elle en diffère seulement par ses larges bractées violettes. Son introduction est due à M. Maack, qui l'a trouvée sur les bords de l'Usuri et au Sangatschi.

Eleagnus pungens (fol. aureo-marg.). — Les feuilles de ce bel arbuste sont panachées d'un beau jaune d'or, ce qui fait un effet admirable. Cette jolie plante a été introduite du Japon par M. Von Siéboldt.

Hemerocalis elegans (fol. var.). — Cette jolie plante vivace est à feuilles panachées d'un beau blanc d'argent, dans toute leur longueur, comme celles de l'*Arundo donax* (fol. var.).

Iris longipetala (herber. bot. mag.). — Les fleurs de cette belle iridée sont d'un lilas foncé, très-gracieuses de forme et d'une ampleur exceptionnelle.

Kerria Japonica (fol. argenteo-varieg.). — Les feuilles de ce bel arbrisseau sont panachées et bordées d'un blanc d'argent. Ses fleurs sont jaunes, et, comme celles du type, très-doubles. Cette précieuse variété est due au docteur Von Siéboldt.

Lonicera brachypoda (fol. aureis-reticulatis). — C'est un admirable arbrisseau, à feuilles panachées d'un beau réseau d'or. Son introduction du Japon est aussi due au savant botaniste, M. le docteur Von Siéboldt.

Pinus Strobus tabulæformis (Ingelrest., ann. hort.). — Cet arbuste est nain, mais très-remarquable par sa tenue en forme de table.

Pinus triloba (hort., illust. hort.). — Cet arbuste est vraiment admirable pour l'ornementation des jardins; fleurs très-grandes, doubles, d'un beau rose, très-jolies. Cette espèce a été découverte par Robert Fortune, dans les environs de Canton (Chine).

Rhodante Manglesii sanguinea (Hook. bot. mag.) — Cette jolie plante

Digitized by Google

annuelle diffère de sa mère par son capitule d'un pourpre foncé; les fleurons du disque sont d'un pourpre un peu brunâtre. On peut en faire de jolies bordures et même des massifs.

Sedum Sieboldtii (fol. var.). — Très-jolie plante vivace, à feuilles panachées, due à la maison Sieboldt, à Leide.

Spirea callosa alba. — Cette variété a été introduite du Japon par le docteur Von Sieboldt. Th. Denis.

CARACTÈRE ORNEMENTAL DES FUCHSIAS A HAUTE TIGE.

Quand on réfléchit à l'aptitude ornementale du Fuchsia, on est surpris du peu d'attention que l'on apporte à sa culture. Des arbustes de cette espèce, de cinq à six pieds de haut, plantés isolément sur une pelouse ou dans un parterre, sont pourtant d'un grand effet. Il est vrai que de nombreux amateurs ont pris en aversion les hautes tiges de Fuchsia à cause de leur air de poupées et des spécimens misérables qui leur ont été offerts, nous sommes obligés d'en convenir. Mais c'est précisément le contraire de ce que doit être un Fuchsia à haute tige, et il est très-facile de l'obtenir tel qu'on peut le désirer, car l'insuccès provient jusqu'à présent non de la plante elle-même, mais du choix de sujets impropres à former une tête à la hauteur que nous avons indiquée.

Il faut d'abord éviter les variétés dont le bois est trapu et les nœuds trop rapprochés. Leur adoption serait une cause de désappointement. Mais une objection plus grave à la culture du Fuchsia sur tige est son penchant extrême à pousser des rejetons de la racine. Sans doute, c'est un grand inconvénient, et on ne peut y remédier qu'en les supprimant à mesure qu'ils apparaissent. La peine que l'on se donne est largement compensée par la beauté de la plante.

Malgré ses avantages décoratifs, on accorde peu de place au Fuchsia dant les parterres. Cependant si les sujets à haute tige sont bannis, parce qu'ils sont *efflanqués,* pourquoi ne pas cultiver des demi-tiges des nains ou des pyramides, puisque cette dernière forme est une des plus artistiques que nous possédions?

Des demi-tiges, ou des sujets dont le pied aurait de 18 pouces à 3 pieds, produiraient un heureux effet soit isolés sur la pelouse, ou

Digitized by Google

plantés régulièrement dans une bordure en ruban, dont ils briseraient la monotonie, leur principal défaut résultant et de leur longueur et de la hauteur uniforme des fleurs.

Les variétés à fleurs rouges conviennent mieux que celles à fleurs blanches pour les hautes tiges. Cela provient sans doute de ce que les dernières sont plus délicates. Il y en a pourtant qui réussissent assez bien dans des positions abritées. Par exemple : Mme Sontag, la Fiancée, Elisabeth, Diadême de Flora, Gloire et Perle d'Angleterre.

Nous mentionnerons pour les variétés à fleurs rouges : *Nil Desperandum*, Voltigeur, Clapton Hero, Général William, Gouverneur général, l'ancien Fuchsia Graulis. Ils font merveille sur des tiges de 5 à 6 pieds de haut.

Pour se procurer ces tiges élevées, il faut choisir des sujets vigoureux. Nous nous servons ordinairement du *Fuchsia-Corallina*. Il faut le conduire aussi rapidement que possible sur une seule tige, retrancher les pousses latérales, jusqu'à ce qu'il ait atteint la hauteur voulue, puis le greffer. Nous n'employons pas de cire pour la greffe ; seulement un peu de mousse (*Hypnum*) liée sur la plaie et tenue humide par quelques aspersions de la seringue. Lorsque le scion sera adhérent, ce qui sera indiqué par son rapide développement, on pourra ôter la mousse ; mais il vaut mieux ne le faire que peu à peu.

Il suffit ensuite de pratiquer de fréquents arrêts et pincements pour former la tête, et de surveiller les rejetons qui doivent être supprimés sans retard.

Les demi-tiges ou toute plante au-dessous de 3 pieds peuvent être obtenues franches de pied. *(Traduit de l'anglais.)*

CULTURE DE L'ARALIA PAPYRIFERA,

PLANTE POUR MASSIFS.

Nous extrayons du compte-rendu d'une séance de la Société d'horticulture de Paris la note suivante concernant la culture d'une plante destinée, sinon à remplacer le Vigandia, du moins à rivaliser avec lui par l'excessive ampleur de son feuillage très-ornemental.

« Il y a déjà quelques années que cette belle espèce, à laquelle son

Digitized by Google

magnifique feuillage vaudra certainement une place distinguée dans les jardins, était cultivée sans qu'on eût pu se faire encore une idée de son mérite réel. En effet, on la tenait en serre, où non-seulement elle ne prend pas un beau développement, mais encore où elle n'a jamais que deux ou trois feuilles à la fois, où même elle est à peu près constamment couverte d'insectes.

» Récemment on a eu l'idée de la planter à l'air libre, en pleine terre, dès le printemps, et aussitôt on l'a vue végéter avec une vigueur extrême et développer en bien plus grand nombre des feuilles d'une ampleur peu commune. Ainsi, dans un jardin à Hyères, M. A. Rivière a mesuré une de ces feuilles qui dépassait 1 mètre de largeur, et à Paris, on en a vues qui approchaient beaucoup de cette dimension. Ce nouveau mode de culture a permis de reconnaître la rusticité à toute épreuve de cette belle espèce.

» L'*Aralia papyrifera* prospère dans les terres les plus maigres, pourvu qu'on lui donne des arrosements assez abondants. Lorsqu'on l'a tenu en pleine terre pendant la belle saison, on doit le relever pour l'enfermer pendant l'hiver. Dans ce but, au mois de septembre, on cerne la masse principale des racines avec une bêche, et l'on verse sur la motte ainsi préparée deux ou trois arrosoirs d'eau. Enfin, du 10 au 15 octobre, avant l'arrivée des gelées, on relève la plante avec sa motte, qu'on introduit dans un pot ; on la place ensuite pour l'hiver en serre froide. Dans cette opération, il se détache généralement des morceaux de racines dont chacun peut être utilisé comme bouture. La reprise de ces boutures est très-facile. Il suffit de les tenir en serre tempérée pendant 8 ou 10 jours, après quoi le pot qui les contient peut être relégué sur une tablette de serre chaude, sans recevoir le moindre soin et à la seule condition d'entretenir la terre humide.

EMPLOI DU RAISIN COMME MOYEN CURATIF.

D'où vient qu'en France, les raisins, comme moyen curatif, sont négligés par la médecine, délaissés par les malades ? Les fruits de nos vignes sont-ils moins savoureux ? Notre soleil a-t-il moins de rayons pour les mûrir ? Nos maladies sont-elles moins graves ? Notre science médicale a-t-elle tant d'autres ressources qu'elle puisse se passer de leur secours ?

Digitized by Google

Quelle que soit la réponse à ces diverses questions, constatons qu'il n'en est point ainsi en Allemagne. Les *Cures de raisins* y sont fort à la mode. Méran dans le Tyrol, Durkheim dans le Palatinat bavarois, Vevay et Montreux en Suisse, voient à la fin de chaque été se presser sous leurs treilles une population pâle et souffreteuse.

C'est surtout de Durkheim que nous avons l'intention de parler. Ce vignoble, — célèbre en Allemagne, — fournit plusieurs variétés de raisins de table. Les moins acides sont employés de préférence pour l'usage des malades. Ce sont deux raisins blancs, très-doux, très-parfumés, à pellicule fine, et que l'on appelle *Gutedel* et *Autrichien*.

Ce traitement dure de trois à six semaines; il commence avec la maturité du raisin. La quantité de fruits prise par chaque malade varie de 4 livres 1/2 à 7 ou 8 livres par jour. Ces repas ont lieu trois fois dans la journée, avant le déjeuner, à 11 heures, et de 5 à 6 heures du soir. C'est ordinairement à 11 heures qu'a lieu le principal repas. Dans le jardin public, aux accords de la musique, sous les arbres, des tables supportent des corbeilles pleines de raisins. Ils coûtent environ cinq sous la livre; les promeneurs, munis chacun d'un petit panier, font leur marché, et s'éloignent en mangeant et en marchant avec rapidité. Pour un étranger, ce spectacle est amusant.

Les maladies pour lesquelles les médecins allemands conseillent ce traitement sont surtout les affections des membranes muqueuses des organes respiratoires. Les bronchites et les pneumonies, même chez des malades d'une constitution scrofuleuse, en ont souvent, dit-on, éprouvé de merveilleux effets.

Une fois encore, si les Allemands sont trop enthousiastes, ne sommes-nous pas trop dédaigneux?

LA GREFFE DE LA VIGNE A LA GOUGE.

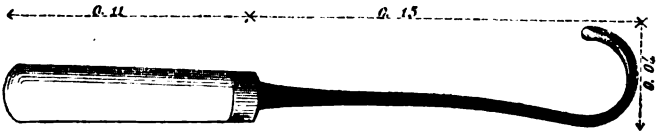
Dans notre précédent numéro, un de nos honorables collaborateurs a rendu compte d'une manière fort intéressante du petit livre, aussi instructif que bien écrit, de M. Rose-Charmeux, sur la culture du chasselas à Thomery (1). Nous en extrayons aujourd'hui le passage

(1) Brochure in-12, avec 41 figures, chez MM. Victor Masson et fils, éditeurs, place de l'Ecole de médecine, à Paris, et chez M. Maigret, libraire, quai de l'Hôpital, à Lyon. — Prix : 2 fr.

Digitized by Google

suivant qui intéresse les viticulteurs en général; c'est la description d'une greffe sinon nouvelle, au moins bien imaginée pour le renouvellement des têtes de ceps.

« Nous greffons toutes les fois que nous avons à substituer une bonne variété à une variété défectueuse ou à un plant dégénéré ; nous greffons aussi lorsque nous voulons hâter la fructification d'un plant nouveau. Autrefois on greffait en fente, ce qui ne réussit pas très-bien; maintenant on a changé de méthode, et les cultivateurs de Thomery ont adopté celle qui nous est propre. Elle consiste en ceci : On rabat le cep le plus ordinairement à 20 ou 25 centimètres du sol et l'on ouvre une rainure sur le côté le plus lisse du cep à l'aide d'une gouge courbée.



La rainure exécutée, nous prenons un plant enraciné et nous y ajustons le sarment, après l'avoir écorcé du côté de l'entaille, c'est-à-dire dans la partie qui s'y engage davantage.

Digitized by Google

En somme, c'est tout bonnement le greffage par approche, un peu modifié. Le vieux cep sert de sujet et le plant enraciné que l'on met à côté, sert de greffe. La reprise des racines de ce plant favorise évidemment la soudure des tissus au point de rencontre du jeune bois avec le vieux bois. Rien n'empêche, à défaut de plants racineux, de greffer de la même manière une simple bouture.

» Il n'est pas absolument nécessaire de racourcir le cep pour exécuter l'opération; on peut très-bien greffer ainsi, à différentes hauteurs et sur une même vigne, autant de variétés qu'on le désire. Ce travail se fait au moment où la sève commence à remuer. Dès que les greffes sont appliquées dans les rainures ou entailles ouvertes à la gouge, on les maintient avec de la laine *corde* et on recouvre la plaie d'une cire liquide ou d'un mastic quelconque. Nous laissons deux ou trois bourres à nos greffes, au-dessus du point de soudure.

» La reprise a lieu dans le courant de juin; alors tous les bourgeons partent, et quand les pousses ont 10 ou 12 centimètres de longueur, nous supprimons la plus faible et laissons les deux plus fortes. Pendant le cours de la végétation, il est essentiel de ne pas enlever les entre-cœurs, il suffit de les pincer au-dessus de la première feuille, autrement les yeux pourraient se développer par anticipation. »

On pourrait, il nous semble, opérer encore plus sûrement cette greffe en terre, au lieu de la faire sur le cep, tronqué à 25 ou 30 cent. de hauteur. Ce serait surtout plus praticable pour les vignes de pleine terre. J. C.

MÉTHODE DE SEMIS DE POIRIERS.

Un journal horticole anglais publie le système suivant suivi par un amateur belge aussi original que passionné pour le système Van Mons.

Cet amateur a envoyé à l'exposition internationale de Londres une collection de poires obtenues par lui de semis. Ces spécimens ont été trouvés beaux et bons, et l'obtenteur a donné à la Société d'Horticulture de Londres les explications suivantes sur sa méthode, reproduites par le Journal de la Société centrale d'Horticulture de Paris.

1° Il prend les Pépins de poiriers qu'il se propose de semer dans des fruits arrivés à leur parfaite maturité, c'est-à-dire vers le milieu de décembre ou en janvier, et il choisit les plus gros.

2° Il sème ces pepins dans des coffres, à la fin de janvier ou au

Digitized by Google

commencement de février, et lorsque le jeune plant qui en provient a quatre feuilles, savoir les deux cotylédons et deux feuilles primordiales, il le déplante, en coupe le pivot jusqu'au chevelu, et le replante ensuite dans une bonne terre.

3° Il laisse ces jeunes pieds en place pendant deux années, après lesquelles il les déplante de nouveau pour en rogner encore les pivots, opération qu'il répète tous les deux ans, et grâce à laquelle il les amène à se mettre à fruit au bout de six, sept ou huit années.

Les expériences faites sur une large échelle par M. Grégoire Nélis, l'auteur du système que nous venons d'indiquer, jettent du jour sur plusieurs points importants. Par exemple, il a reconnu que le développement, la grandeur et la disparition des épines que portent les poiriers jeunes varient beaucoup selon les arbres; les uns cessent d'en produire à l'âge de 6 ou 8 ans, tandis que d'autres en montrent jusqu'au double de cet âge, et que d'autres encore n'en ont que jusqu'à trois ans. — La grande habitude qu'il a acquise depuis 32 ans qu'il s'occupe de semis lui donne le moyen de reconnaître la qualité des pieds de semis, et par conséquent de pratiquer un triage. En effet, dans beaucoup de cas, l'aspect seul de ces jeunes arbres indique s'ils méritent ou non d'être conservés. S'ils ont l'écorce claire et grise, il y a lieu d'espérer qu'ils donneront de bons résultats; c'est le contraire pour ceux qui l'ont rouge ou jaune.

Ces nombreuses expériences de M. Grégoire lui ont permis de prononcer avec toute autorité sur diverses questions dont le monde horticole s'est beaucoup préoccupé; telle est, entre autre, l'idée que Van Mons avait formulée en système et qui conserve encore aujourd'hui un assez grand nombre de partisans. Cette idée est qu'une série de semis successifs est nécessaire pour améliorer graduellement le fruit des arbres venus de graine : par exemple, que les pepins d'un fruit A donneront un arbre dont le fruit B sera meilleur que celui de A; que B, à son tour, donnera C meilleur que lui-même et ainsi de suite. Les expériences de M. Grégoire Nélis lui font reconnaître que cette théorie de Van Mons n'est nullement l'expression des faits.

J. CHERPIN, *Éditeur*.

Lyon. — Typographie B. Bouvier, rue Mercière, 92.

Digitized by Google

BULLETIN MENSUEL.

Nouveau système de carbonisation du bois. — Apologue oriental du vin. — Fécondation artificielle des fleurs de melon en bâche. — Compte-rendu du congrès pomologique de Namur; félicitations du roi de Prusse aux médaillés prussiens du congrès. — Moyens de prévenir la maladie de la vigne, par M. V. Chatel. — Nouveau mastic à greffer. — Expositions horticoles.

Un nouveau système de carbonisation du bois, pour l'empêcher de pourrir lorsqu'on le met en contact avec la terre ou l'eau, a été inventé par M. de L'Apparent, directeur des constructions navales, etc. Ce système peut être avantageusement appliqué aux pieux employés dans les clôtures, aux tuteurs d'arbres et de plantes. Il consiste à carboniser ou brûler à la surface, avec des jets de gaz enflammés, la partie du bois que l'on veut enfoncer dans la terre ou dans l'eau.

On connaît l'espèce de lampe appelée *Eolipyle*, dont se servent les plombiers des compagnies d'éclairage au gaz, pour faire les raccords des tuyaux en plomb sur la voie publique, et les peintres en bâtiment, pour *flamber* la vieille peinture des boiseries; eh bien, le récipient du gaz inventé par M. de L'Apparent n'est pas autre chose. Seulement, au lieu de mettre de l'alcool dans l'éolipyle, il y met du gaz qui, comprimé dans des cylindres en tôle, terminés par deux calottes, et brulé en sortant d'une lance plus ou moins longue, dans le genre de celles des pompes à incendie, carbonise en peu de temps la partie du bois léchée par la flamme.

Les marchands de bois pourraient employer ce moyen et vendre des pieux, des tuteurs tout préparés. Ce serait rendre un grand service à l'horticulture et à l'agriculture.

*
* *

Aujourd'hui tout le monde s'occupe de la vigne, même dans les pays peu propres à sa culture. Un savant prussien, M. Ketcht, a publié récemment sur cette matière un ouvrage recommandé à toutes les communes par le gouvernement de ce royaume. Il dit que la vigne est de toutes les plantes la plus noble, la plus agréable et la plus utile; que les pays où elle est cultivée ont sur les autres un ascendant bien remarquable, par ce puissant levier de bien-être et de force matérielle. L'auteur parle de sa force de végétation, de la facilité de sa culture, depuis le 5e degré jusqu'au 55e de latitude septentrionale. Enfin, les

Digitized by Google

poètes de tous les temps ont fait son éloge, et Sirah a fait celui du vin en peu de mots :

Que serait la vie sans le vin?

M. Pistor-Paillet, membre du comice agricole de Metz, a entrepris le même travail que M. Ketcht. Il a publié récemment une brochure où il fait d'une manière fort remarquable l'historique et l'éloge de la vigne, pour encourager le développement et l'amélioration de sa culture dans la contrée de la Moselle. Nous nous proposons de citer plus tard quelques passages importants de cette brochure; en attendant, nous en extrayons l'apologue suivant du vin :

« Cet apologue oriental nous apprend que le patriarche Noé s'étant éloigné un moment du premier cep de vigne qu'il venait de planter, Satan transporté de joie s'approcha en s'écriant : « Chère plante, je veux t'arroser! » Aussitôt il courut chercher quatre animaux différents, un agneau, un singe, un lion et un pourceau, qu'il égorgea tour-à-tour sur le cep, afin que la vertu de leur sang passât dans la sève et se propageât dans les rejetons. Cette opération du diable fut très-heureuse, et son influence s'étendit à tous les vignobles du monde. Depuis lors, si l'homme boit une coupe de vin, il devient caressant, aimable; il a la douceur de l'agneau. Deux coupes de vin le rendent vif, folâtre; il va sautant et gambadant comme le singe. Trois coupes lui communiquent le naturel du lion; il se montre fier, intraitable; il veut que tout lui cède, il se croit une puissance, il se dit en lui-même : « Qui peut m'égaler? » Boit-il davantage, il perd son bon sens; il est incapable de se conduire; il se roule dans la fange; *il n'est plus qu'un immonde pourceau*. De là ce proverbe des sages : *Le vin entre et la raison sort.* »

*
* *

Par ce temps sombre de giboulées, les plants précoces de melon souffrent en bâche, car ils manquent de soleil et on ne peut leur donner de l'air, air et soleil qu'ils aiment tant. Aussi sont-ils très-souvent sujets à la coulure, parce que la fécondation naturelle de leurs fleurs ne peut se faire dans ces conditions anormales. Quelques personnes ont essayé de remédier à ce mal en pratiquant sur les fleurs la fécondation artificielle, et elles ont réussi. Les fruits une fois formés n'ont pas coulé. On peut du reste avoir recours à ce système sans risquer de perdre ni beaucoup de temps, ni beaucoup d'argent, car il est aussi simple que facile. Lorsque les fleurs mâles et femelles sont épanouies,

Digitized by Google

on prend avec un tout petit pinceau le pollen des premières pour le déposer sur les stigmates des dernières. Il faut procéder à cette opération par un temps de soleil, autant que possible. Lorsqu'il fait chaud, en mai et juin, il est inutile d'avoir recours à ce moyen ; la fécondation naturelle se fait aisément.

∴

Un journal horticole de Paris a voulu plaisanter sur le Congrès pomologique international qui a eu lieu à Namur (Belgique), à la fin de septembre dernier. Il lui a donné un aspect bachique ou pantagruélique peu sérieux. Cependant, il paraît que si l'on s'est un peu amusé pendant sa session, on n'a pas employé tout son temps à table et au spectacle, car nous venons de recevoir un compte-rendu volumineux de ses *travaux pomologiques*. Du reste, les pépinéristes du Nord qui le composaient, en majeure partie, sont des hommes savants et sérieux, et on ne pouvait attendre d'eux que des travaux sérieux. En effet, on y a discuté longuement sur le mérite de diverses variétés de *chasselas* (vigne). On y a révisé la liste des fruits précédemment adoptés par un autre congrès et définitivement admis ceux dont les bonnes qualités sont généralement reconnues. Enfin, on a distribué des médailles aux exposants dont les collections ont été reconnues les plus belles par un jury spécial.

A ce propos, nous lisons dans *la Belgique horticole*, si savamment rédigée par M. Ch. Morren, secrétaire-général du Congrès international, le passage suivant :

« On nous écrit de Berlin, que l'on a reçu en Allemagne, avec admiration et reconnaissance, les médailles décernées par la fédération belge, à la suite du Congrès pomologique de Namur, et que l'on sait infiniment de gré à la Belgique, de l'initiative qu'elle a prise de réunir un Congrès international de pomologie. Les ministres, à Berlin, se sont beaucoup informés de tout ce qui s'était fait à Namur. Le roi lui-même a fait appeler M. Koch pour se faire montrer nos médailles, et entendre le récit de nos travaux et de nos fêtes. »

∴

M. Victor Chatel, de Vire, vient de publier quelques nouvelles observations sur la maladie de la vigne, désignée par Pline, sous le nom de *Rubigo* (l'oïdium) et de *Carbunculus* (carbonisation à l'arrière saison du bois non aoûté). Il pense que des animalcules, non encore con-

Digitized by Google

nus, préparent l'invasion des cryptogames, qui se développent sous une influence atmosphérique anormale ; il conseille donc: 1° d'enlever après la vendange la vieille écorce et les mousses des ceps, de badigeonner ensuite ceux-ci avec un lait de chaux très-clair et très-salé; 2° d'employer comme engrais, dès la fin de l'automne, dans la partie supérieure du sol, de la cendre de bois et d'herbes, mélée de terre brulée, etc.

∴

Quelques journaux, entre autres le *Journal d'agriculture progressive*, donnent la recette suivante d'un mastic à greffer, excellent et très économique.

Mélange de goudron de houille ou coaltar, de cire jaune, de cendres de bois tamisées. Le goudron par sa mauvaise odeur, éloigne les insectes, même le puceron lanigère.

On peut aussi faire un bon mastic à greffer, avec un mélange de cire jaune et d'huile de lin. Il ne poisse pas les doigts et reste élastique après la dessication; il ne coule pas et adhère parfaitement au bois. La cire jaune empêche le mastic de couler.

∴

En mars courant et en avril prochain, de nombreuses expositions horticoles auront lieu, surtout en Belgique, en Hollande et en Allemagne.

Celle de Mayence est fixée au 12 et durera jusqu'au 17 avril, elle sera internationale, ainsi que nous l'avons dit dans un de nos précédents numéros. Des primes de 600 et de 300 francs seront affectées aux plantes florales; d'autres primes de 500 et de 250 francs aux collections de roses, — avis à nos rosiculteurs ;— de 350 et de 200 francs aux Camélias, Azalées, Rhododrendrons, etc.

Nice aura aussi son exposition du 8 au 12 avril, et Toulouse, la sienne, du 25 au 29 du même mois. Nous lisons dans le programme du concours de cette exposition l'article suivant qui a bien son importance :

« Tout exposant, convaincu dans un concours quelconque de n'avoir pas agi avec loyauté et bonne foi, perdra ses droits à toute récompense, et s'il est membre de la Société, il sera rayé de la liste des Sociétaires. »

J. Cherpin.

Digitized by Google

VIGNE POUR VIN. — PETIT GAMAY.

Tout ce qui a rapport à la viticulture intéresse à un haut point notre contrée, car c'est le produit de la vigne qui fait sa principale richesse.

Un plant a été généralement adopté par les vignerons beaujolais, c'est le *petit gamay*, dont le *picard*, le *magny* et autres ne sont que d'heureuses variations. Un viticulteur distingué, M. le docteur Guyot, n'est pas enthousiaste de ce plant, auquel il préfère le *pineau* ou *noirien*. Les Beaujolais sont en contradiction avec lui, et l'un deux, M. Pulliat, qui donne lui-même les plus grands soins à ses vignes et à son vin, a soutenu, dans une lettre adressée à M. Guyot, la supériorité du plant favori sur le pineau. M. le docteur lui a répondu, sinon avec beaucoup de raison, au moins avec beaucoup d'esprit, et nous sommes heureux de mettre aujourd'hui sous les yeux de nos lecteurs cette correspondance intéressante. J. C.

A M. le Rédacteur de la Revue.

« Mon cher Monsieur,

» Vous connaissez sans doute le pompeux éloge que M. le docteur Guyot a fait des vignes et des vignerons du Beaujolais, dans un remarquable article publié dans un journal d'agriculture. Vous savez qu'il reconnaît à notre mode de culture le mérite d'être des plus économiques, et à notre cépage celui de produire de grands vins d'ordinaire. Malgré tous ces avantages, le petit gamay n'est pas l'objet de ses prédilections, le pineau noirien est toujours celui qu'il recommande exclusivement.

» Un viticulteur ne pouvant se rendre compte de cette apparente contradiction, demandait dernièrement au docteur Guyot s'il devait toujours persister dans l'intention où il était de planter du pineau, ce dont beaucoup de praticiens le dissuadaient en lui vantant, au contraire, les avantages du gamay, et s'il ne devait pas prendre à la lettre l'éloge qu'il faisait du petit gamay.

» La réponse à ces questions n'est guère faite, comme vous le savez, pour encourager ceux qui désireraient essayer de ce dernier ; surtout si leur vignoble n'est pas situé sur un sol granitique, car, suivant le docteur Guyot, notre cépage, n'est autre chose que le gros gamay, l'*infâme gamay de Surenne et d'Argenteuil*, transformé par le sol granitique du Beaujolais. J'avoue que cette transformation si étrange, obtenue par le seul fait de la transplantation m'a singulièrement étonné, et que la parenté aussi infamante qu'on prête à notre petit gamay,

Digitized by Google

révolte ma fierté de vigneron beaujolais. J'espérais qu'une voix plus autorisée que la mienne viendrait prendre sa défense, et le rétablir à la place d'honneur qu'il mérite, et ce n'est pas sans une certaine hésitation que j'ai osé adresser, à une autorité aussi recommandable en viticulture que le docteur Guyot, mon humble réclame qui m'a valu une réponse aussi prompte que courtoise, que je suis autorisé à publier.

» Si vous pensez, Monsieur, que mon petit plaidoyer en faveur du petit gamay mérite une place dans dans votre estimable journal, veuilliez l'accueillir. Vos lecteurs n'y trouveront qu'un bien simple exposé de faits et de résultats obtenus par l'expérience, mais j'ai l'espoir que cela suffira pour que la cause du petit gamay soit gagnée, malgré la chaleureuse réplique, qui n'est pas tout-à-fait en sa faveur.

» Voici la lettre que j'ai adressée à M. le docteur J. Guyot.»

» Chiroubles, 30 décembre 1862.

» MONSIEUR,

» J'ai lu avec le plus vif intérêt, dans le Journal d'agriculture du 20 décembre dernier, votre lettre à M. X. Garenne. Cet honorable viticulteur vous avait soumis quelques doutes sur les mérites du pineau; de plus, il avait paru apercevoir une contradiction dans les jugements que vous avez portés sur le gamay, stigmatisé précédemment par vous du nom d'*infâme*, puis reconnu excellent dans le Beaujolais. Votre réponse à M. X. Garenne, que j'appellerai un parallèle rapide entre le pineau et le gamay, parallèle tout à l'honneur du premier, et au désavantage du second de ces deux cépages, votre réponse, dis-je, ne laisse-t-elle point place à quelques objections? Et voudrez-vous bien permettre, Monsieur, à un vigneron beaujolais de vous en soumettre une qu'il croit importante et d'un intérêt majeur pour les viticulteurs de tous les pays?

» Pensez-vous donc réellement que c'est le terrain granitique du Beaujolais qui a transformé le gros gamay en diverses variétés du petit gamay : de gamay Picard, de gamay Nicolas? Pensez-vous que des conditions différentes de sol, de culture, de climat, aient la puissance de donner à un cépage des propriétés et des formes qu'il ne tient point de la nature? Car c'est précisément cela que veut dire le mot transformé. Et ne faudrait-il pas croire plutôt que le petit gamay forme, dans la nombreuse tribu dont il fait partie, un type particulier, de création propre, se distinguant essentiellement du gros gamay, et n'ayant de commun avec lui que le nom et la propriété de produire par la taille à court bois? Cette opinion se fonderait sur l'autorité la plus considérable que nous ayons en ampélographie, celle de M. comte Odart, dont vous proclamez vous-même, Monsieur, que les jugements font loi dans la matière. Il assure, en effet, que ces deux cépages, cultivés

Digitized by Google

parallèlement par lui pendant plus de quarante ans, lui ont toujours donné des produits tout à fait différents : le gros gamay, un vin plus que médiocre; le petit gamay, un vin aussi agréable que celui des pineaux.

» Si j'osais citer mon avis après celui du comte Odart, je dirais que je cultive, en pleine vigne, quelques ceps de gros gamay qui m'ont confirmé, de tout point, les remarques du célèbre ampélographe. Sans parler des différences qui existent dans le feuillage, le bois et le mode de végétation, les fruits du gros gamay n'arrivent jamais qu'à une maturité incomplète, leur goût est plat et sans finesse; au contraire, ceux du petit gamay mûrissent très-également, et aussitôt que les pineaux de la Bourgogne, dans nos vignobles, du moins, comme dans celui de M. le comte Odart. Leur goût sucré et relevé les met au premier rang des raisins de bouche. Leur richesse gleucométrique, comparée avec celle du gros gamay, m'a toujours donné deux degrés de plus que ces derniers.

» Ainsi, d'un côté de graves défauts, de l'autre de précieuses qualités; en un mot, une dissemblance complète et absolue, sauf sur un point : la production à court bois. Tel est le résultat de la comparaison entre le gros et le petit gamay. Le comte Odart le décide, et je l'ai moi-même reconnu après lui.

» J'essaierai encore, Monsieur, de défendre notre petit gamay, même contre vous, et de le laver du reproche de se mal comporter dans les terrains calcaires. Vous lui avez reconnu plus d'un mérite, et vous trouverez juste que le Beaujolais lui paie ainsi, par ma trop peu digne voix, un tribut mérité de reconnaissance. Citons des faits :

» Au sud de Villefranche, les vignobles de Pommiers, Anse, La Chassagne, et autres, sont plantés sur un sol éminemment calcaire, et uniquement de petits gamays. Ils ne se renouvellent que fort rarement; les souches sont plus que séculaires, et cependant leur production, sur une moyenne de dix ans, varie de 90 à 100 hectolitres à l'hectare. Un peu durs dans leur jeunesse, les vins de la Chassagne, notamment, acquièrent par l'âge des qualités qui le mettent au rang de nos deuxièmes classes de Beaujolais. Les plants qui nous sont fournis par ce riche vignoble, sont plus fertiles que ceux choisis sur notre sol granitique. Aussi est-ce de là que nos vignerons, les plus intelligents et les plus soigneux de leurs plantations, tirent chaque année une énorme quantité de boutures. A l'ouest de Villefranche, les coteaux qui s'étendent jusqu'au Bois-d'Oingt sont également calcaires et plantés de petit gamay. Il s'y comporte très-bien, se renouvelle moins souvent que sur notre sol, et y produit un tiers de plus, sans que la qualité en souffre sensiblement. Ces vins sont classés dans les bons ordinaires. Voilà ce que tout le monde sait ici, et ce dont vous ne manquerez sans doute

Digitized by Google

pas, Monsieur, de vous assurer. Alors, vous entendrez sûrement les habitants de ces beaux villages vous répéter leur dicton favori : *de Villefranche à Anse, c'est la plus belle lieue de France*, et peut-être vous direz comme eux.

» Une fois ces points établis, comment admettre, Monsieur, que notre excellent petit gamay soit une *transformation améliorée* de l'infâme gros gamay ? Non ! notre plant ne veut pas de cette parenté, et il peut la répudier sans imiter ces lâches qui renient leur père.

» Maintenant, Monsieur, la conclusion suivante ne s'impose-t-elle pas d'elle-même à tous les bons esprits ! que la culture du pineau soit recommandée et propagée, que la proscription prononcée contre le gros gamay, soit maintenue ; mais qu'on se garde de l'étendre au petit gamay qui a fait ses preuves, même dans les terrains calcaires.

» Si ce n'est point là votre avis, Monsieur, vous me ferez sans doute l'honneur de me contredire. Cet honneur je le sollicite et j'écouterai vos paroles comme celle d'un maître.

» En attendant, je saisis avec empressement cette occasion de vous remercier, au nom des zouaves de l'armée vigneronne, des éloges si flatteurs que vous avez adressés à eux et à leurs compagnes. Ces éloges sont pour eux un titre de gloire qu'ils n'oublieront pas, et dont ils chercheront, de plus en plus, à se rendre dignes. Tous, ils sont comme moi fiers de marcher sous le drapeau du progrès, que vous portez si dignement et si haut.

» Agréez, Monsieur, etc., » J. Pulliat. »

» Paris, 3 janvier 1863.

» Monsieur,

» Votre défense du petit gamay est pleine de verve et de bonnes raisons : elle mérite d'être classée parmi les documents précieux de l'enquête viticole, d'où nous essayons tous de faire jaillir la lumière. Elle n'offre rien qui soit contradictoire avec l'estime que je fais du petit gamay, et votre pensée qu'il constitue une espèce et non une variété, peut être aussi fondée que la mienne, qui ne voit, dans ce bon raisin, qu'une variété et non une espèce. Toutefois, la couleur de son fruit, sa saveur, l'arborescence de sa tige, ses feuilles, ses sarments et leur couleur, ses qualités et son mode prolifique, tout la classe dans la tribu des gamays. J'ai vu de mes yeux, sur les mêmes souches, les grains ronds et les grains ovales ; en un mot, la parenté n'est pas douteuse. Quant à la différence des qualités, elle n'est pas aussi extrême, selon moi, que vous le suposez : le gros gamay d'Argenteuil donne des vins moins bons que celui de la Côte-d'Or, celui de la Côte-d'Or donne des vins un peu, mais très-peu au-dessous des vins du bas-Beaujolais, (qui contient du calcaire et souvent beaucoup, mais qui n'est point

Digitized by Google

calcaire absolu, et qui tient toujours du granit, des schistes et des potasses, avec silice et alumine), et enfin, le petit gamay du bas-Beaujolais, tout en donnant un vin d'ordinaire fort bon, ne le donne point aussi bon que celui du haut-Beaujolais ; et la différence entre les deux qualités est aussi grande qu'entre le vin du petit gamay du bas-Beaujolais et du gros gamay de la Côte-d'Or.

» La différence entre le vin d'Argenteuil et celui de la Côte-d'Or, tient à l'engrais et au mode de culture plus qu'au sol : la différence du bas-Beaujolais avec le haut-Beaujolais tient au sol et au site : la différence entre la Côte-d'Or et le Beaujolais tout entier, tient au calcaire jurassique absolument pur d'un côté, et au granit pur ou mélangé de calcaire de l'autre. Telle est, du moins, mon opinion à moi ; mais c'est une simple opinion, et certes, celle de M. le comte Odart vaut plus que la mienne. En somme, ceci est une question d'origine et de transformation, qui est agitée depuis des siècles, aussi bien pour les animaux que pour les végétaux, laquelle ne prendra fin qu'avec la fin du monde; nous y ajoutons chacun en passant notre petite plaidoirie, qui vaudra ce que de raison : la vôtre est fort bonne.

» Mais, quel que soit l'enthousiasme ou l'idôlatrie pour une tribu de cépage, personne ne peut intervertir leur valeur relative absolue : ainsi, les pineaux prendront toujours rang avant les gamays, quand bien même les meilleurs gamays seraient préférables aux moins bons pineaux.

» J'ai loué et je loue les vins du Beaujolais, et j'ai été charmé de voir qu'ils étaient dûs à de très-bonnes variétés de gamays, cépage fertile et d'une culture facile ; mais je conseillerai toujours la culture des pineaux dans les calcaires purs.

» Au surplus, nous étudions tous ensemble, dans ce moment, la viticulture française, et nous n'avons point à craindre d'émettre nos idées quand elles nous semblent vraies, ni à rougir de les changer quand de nouvelles données nous les montrent fausses. Je ne connais que les sots orgueilleux et les idiots qui ont le droit de ne jamais changer d'opinion.

» Naturellement je crois n'appartenir ni à l'une ni à l'autre de ces deux variétés de l'espèce humaine, et j'accueille très-cordialement votre lettre.

» Veuillez, Monsieur, agréer, etc. Docteur Jules Guyot. »

Digitized by Google

REVUE DES PLANTES NOUVELLES DE SERRES.

Agave Sehidigera. (Ch. Lem.). Cette plante est bien supérieure en beauté à l'agave *Filifera*, ses feuilles sont linéaires, aiguës et épineuses à leur extrémité; sur les bords il existe une ligne blanche, épaisse, d'où s'échappent, pour se dérouler en arrière, de gros filaments blancs, ressemblants à des copeaux fins. Elle est originaire du Mexique, et de serre tempérée.

Anthurium Lenconeurum. Les feuilles de cette plante sont bordées et munies d'un liseré blanc. — Serre chaude.

Aralia Sieboldii. Plante à feuillage remarquable par ses panachures d'un blanc pur très-large. — Serre chaude.

Areca speciosa. Beau palmier. — Serre chaude.

Asplenium Flabellulatum. C'est une des plus belle variétés du genre fougère. Ses feuilles sont à folioles cordiformes; leurs bords sont relevés en forme de coupe. Les pétioles des feuilles sont d'un noir d'ébène.

Fagrea Imperialis. Plante très-ornementale. — Serre chaude.

Hebeclinum atrorubens. Cette plante est recommandable pour sa floraison en hiver. Fleur en corymbes terminaux d'une couleur lilacée. Du Mexique. — Serre chaude.

Heliconia aurantiaca. Plante d'un beau feuillage, d'un vert brillant, rayé de blanc au centre de chaque feuille. Les fleurs sont grandes, nombreuses, de couleur orange. Du Mexique. — Serre tempérée en hiver, pleine terre en été.

Latania glaucophylla. Très-joli palmier que nous recommandons aux amateurs.

Lomaria fluviatilis. Jolie fougère herbacée. — Serre chaude.

Musa vittata. Plante remarquable comme ses congénères par son beau feuillage. Du Gabon. — Serre chaude.

Œnocarpus dealbatus. Palmier remarquable par son beau feuillage glauque. — Serre chaude.

Pogonandra reflexa. Cette belle plante a quelque rapport avec le *Medinilla magnifica.* Ses feuilles sont d'un vert superbe et ont des nervures roses et blanches. Du Japon. — Serre chaude.

Sabal princeps. Palmier dont les feuilles sont dessus et dessous blanchâtres. — Serre chaude.

Digitized by Google

Schismataglottis variegata. Cette aroïdée a, sur la nervure médiane de ses feuilles, une large bande blanche qui se divise comme les barbes d'une plume. De Bornéo. — Serre chaude.

Stephanophysum Backiei. Amanthacée à fleurs d'un rose brillant, disposées en panicules terminales. — Serre chaude.

Tradescantia Wallichiana. Plante très-ornementale, à fleurs longues, lilas, en panicules. — Serre chaude.

Yantrochymus ovalifolins. Plante à grandes feuilles, pourprées. — Serre chaude.

Hingginsia refulgens. Cette belle rubiacée a fleuri au jardin de Kew, en mai. Ses tiges et ses feuilles sont couvertes de poils hérissés. Ses feuilles sont sessiles; leur partie supérieure est d'un beau vert foncé, avec couleur violette vers les bords; en dessous elles sont violacées, la tige et le pédoncule de la fleur sont pourpres, et la fleur d'un rouge pâle. D'Amérique méridionale. — Serre chaude.

Cypripedium Stnoeï. Cette belle orchidée est à feuilles coriaces, charnues, allongées, etc., etc. Ses fleurs se distinguent surtout par leurs pétales très-larges; les latéraux sont pendants, linéaires, acuminés, ciliés, au bord rougeâtre, à taches pourpres, d'une teinte pourpre-violet à l'extrémité, etc. — Serre à orchidées.

Phalænopsis Lowii. Orchidée à fleurs un peu plus petites que celles du *Phalænopsis amabilis.* Ses pétales et les cépales sont d'une couleur rose pâle, le labelle d'un pourpre foncé, taché. Sa forme bizarre ressemble à la tête d'un oiseau au large bec.

Camellia Leopold Ier. Variété à fleur rouge écarlate vif, unicolore, passant au cocciné, et légèrement lilacé vers les bords des pétales. — Pétales imbriqués, arrondis, étalés, nombreux et très-échancrés au sommet — Serre froide.

Camellia reine de beauté. Variété à fleur imbriquée, de belle forme, coloris rose frais

Camellia étoile polaire. Variété à fleurs écarlate vif, pétales imbriqués, marqués d'une ligne blanche au centre. THOMAS DENIS.

Digitized by Google

DE LA NÉCESSITÉ

De soumettre à une taille annuelle tous les arbres à noyau, de plein vent, et particulièrement les pêchers, les abricotiers et les amandiers.

Il est généralement passé en usage, de ne tailler que les arbres à basse tige, et de laisser croître à leur volonté tous les arbres à plein vent, de quelque espèce qu'ils soient. C'est là une erreur profonde à l'égard de tous les arbres à fruits à noyaux, particulièrement pour les pêchers et les abricotiers, la seule cause pour laquelle ces arbres ne fournissent, sous notre température, qu'une carrière de 10 à 12 ans au plus, et sont sujets à de nombreuses maladies, tandis que ces mêmes espèces cultivées dans les jardins fruitiers, et soumises à des tailles régulières et intelligentes comme les palmettes et les éventails, acquièrent des proportions quelquefois étonnantes, et arrivent à des âges fort avancés. Je connais ainsi un pêcher conduit en palmette depuis 34 ans, qui atteint 7 mètres 20 c. de hauteur, ses ailes développent également 7 mètres 20 c. de longueur de chaque côté, malgré son exposition au sud, il a toujours joui d'une brillante santé. Chaque année il produit abondamment, et dès la fin de février, époque ou je le visitai cette année, il était en pleine floraison.

On sait que les rameaux fructifères des arbres à fruits à noyaux ne rapportent qu'une seule fois à leur base, l'année suivante les fruits croissent sur le prolongement, et ainsi de suite, jusqu'à ce que ce prolongement des rameaux ait atteint toute sa hauteur. C'est là, la cause qu'au bout de quelques années les fruits à noyaux des arbres à plein vent n'apparaissent plus qu'à l'extrémité des branches ; leur base se dépouille alors de feuilles, la sève cesse sa circulation, les rameaux deviennent inertes, se gomment, et meurent bientôt en entraînant la perte entière du sujet.

Le contraire advient quand les rameaux sont soumis à la taille, qui refoulant la sève dans les parties basses y fait naître de nouveaux bourgeons, tout en empêchant le prolongement des anciens.

Or, dans les vergers, et dans les vignes où les abris permettent de planter des pêchers et des abricotiers en plein vent, si l'on tient à la conservation de ces arbres, et à l'abondance de leurs fruits délicieux, il faut secouer entièrement cette routine, que de nos jours il n'est plus permis d'admettre et de laisser subsister, et livrer tous les arbres à fruits

Digitized by Google

à noyaux, de plein vent, à une taille pratiquée chaque année, qui régularisera la sève dans toutes les parties de l'arbre, soit qu'ils aient la forme d'un gobelet, ou qu'on les maintienne en buisson. Elle devra consister tout simplement à rabattre, selon leur hauteur et leur force, toutes les branches à 25 ou 35 centimètres de leur extrémité, sans toutefois toucher à tous les rameaux, que cette opération pourvoiera d'assez de sève pour faire naître chaque année, à leur base, de nouveaux bourgeons pour l'entretien des rameaux fructifères, à empêcher leur prolongement. C'est ce que pratiquent déjà les arboriculteurs intelligents des environs de Beaune et de Nuits, où les fruits à noyaux, très-abondants, leur assurent presque tous les ans une récolte lucrative, et que d'après cette pratique de la taille annuelle ils savent doubler par suite de la conservation de leurs arbres, qu'ils ne se voient plus dans la nécessité de remplacer tous les six ou sept ans, comme précédemment, quand les arbres à plein vent de cette espèce étaient abandonnés au sort que la nature leur avait fait. P. Caumont-Bréon.

DESTRUCTION DES MOUCHES DONT LES LARVES PIQUENT LES POIRES.

Un de nos honorables correspondants nous a adressé la lettre suivante, sur un sujet qui intéresse les amateurs de fruits, et principalement les pépiniéristes. Il s'agit de la destruction des mouches qui, au printemps, déposent leurs œufs dans le calice des fleurs des arbres fruitiers. Les larves de ces mouches piquent les fruits (surtout les poires et les pommes), et les font couler ou les rendent défectueux. Nous recommandons donc le procédé indiqué par M. J. Sisley.

« Monsieur le Rédacteur,

» Nos lecteurs savent que l'année dernière, malgré la belle apparence des arbres fruitiers, la récolte, surtout celle des poires, a été très minime, et que les larves de certaines mouches en sont cause.

» Détruire ces mouches, au moment où elles paraissent, ce qui a lieu à l'époque de la floraison des poiriers, serait donc chose fort utile.

» Les sociétés et les journaux d'horticulture ne se sont guère occupés de cette question, et cependant il me semble qu'elle aurait dû attirer l'attention des corps savants, car elle est assurément d'une haute importance.

Digitized by Google

» L'habile chef des cultures du jardin botanique a essayé avec assez de succès, l'année dernière déjà, de suspendre entre les arbres fruitiers, des verres contenant de l'eau miellée, pour attirer et prendre les mouches ; mais ce moyen ne me paraît pas suffisant.

» Je me torturais depuis quelque temps l'esprit pour trouver un moyen efficace, pour atténuer ou détruire le fléau dévastateur, lorsque un de mes amis, habile chimiste, à qui je fis part de mes perplexités, me conseilla d'enduire mes poiriers, au moment de l'épanouissement des fleurs, avec le mélange dont voici la formule :

Quassia amana, en copeaux.	30	grammes.
Miel commun.	125	id.
Eau de fontaine.	1	kilogramme.

» Faites infuser le quassia dans l'eau bouillante pendant quatre heures; passez l'infusé à l'aide d'une toile métallique, ou d'un linge de toile, et faites y dissoudre le miel, que l'on peut, du reste, remplacer par du sucre, du glucose ou de la mélasse

» On trouve le quassia amana chez tous les droguistes ou pharmaciens.

» Ces substances, qui sont celles employées pour faire le papier tue-mouche, attirent et tuent infailliblement les mouches.

» Je vais en faire l'essai et j'engage vos lecteurs qui s'occupent d'arboriculture à faire la même expérience. Si nous réussissons, nous aurons obtenu un résultat dont la publication profitera à tous.

» Il est évident que les pluies pourront enlever l'enduit tue-mouche; mais dans ce cas, il faudra en faire un autre, cela coule de soi.

» JEAN SISLEY. »

CULTURE DU CYANOPHYLLUM MAGNIFICUM (LINDEN),

UNE DES PLUS BELLES PLANTES A FEUILLAGE, DE SERRE CHAUDE (1).

Cette plante est sans contredit une des plus remarquables beautés végétales exotiques. Un superbe exemplaire qui n'a pas moins en ce moment de 2 m. 50 c. de hauteur et dont les feuilles mesurent 1 m.,

(1) On trouve cette plante dans les serres bien fournies de M. Liabaud, horticulteur à la Croix-Rousse.

Digitized by Google

fait l'admiration de tous les visiteurs de la grande serre du parc de la Tête-d'Or.

Les feuilles sont opposées, à courts pétioles, longuement lancéolées, parcourues par trois nervures paralèlles, reliées par des nervures très-régulièrement espacées. Entre ces nervures sont de nombreuses lignes transversales. Les bords de ces feuilles sont finement dentelés; leur partie supérieure est d'un beau vert velouté, sur lequel paraissent trois nervures blanches bien dessinées; les nervures latérales font contraste par leur teinte verte très-claire, et la face inférieure contraste encore davantage par sa couleur d'un rouge pourpre magnifique.

Cette plante doit être considérée par les amateurs comme un joyau précieux pour les serres.

Sa culture a présenté jusqu'à ce jour quelques difficultés, que j'ai éprouvées, mais qui ont été vaincues.

Il y a des sujets qui végètent bien pendant quelque temps, puis, qui perdent tout-à-coup leur vigueur et dépérissent malgré tous les soins qu'on peut leur donner. Voici le meilleur moyen de les sauver.

Dès qu'on s'aperçoit de leur langueur, on coupe leur tige principale dont on fait une bouture. Celle-ci prend racine si on lui donne les soins convenables; elle devient vigoureuse et la plante malade se trouve ainsi guérie et rajeunie.

Cependant, il serait très-difficile d'obtenir par ce moyen une plante saine et vigoureuse, d'une bouture prise sur un sujet grêle et trop souffrant. Il ne faut donc pas attendre, pour opérer, que les plantes soient arrivées à un état trop chétif.

Les principales causes du dépérissement de cette plante sont celles-ci: chauffage trop vif, manque d'eau ou arrosage trop abondant, manque d'air ou trop d'air, coups de soleil, atmosphère trop sèche, température trop variable, etc.; telles sont sans doute les causes d'insuccès dans la culture du *Cyanophyllum* et de sa rareté dans les serres d'amateurs. Les jardiniers qui lui apporteront l'attention soutenue qu'elle mérite, n'éprouveront plus de déboire dans sa culture.

La terre qui paraît lui convenir est celle de bruyère concassée, mêlée d'un peu de poussière de charbon de bois. Cette terre nécessite un drainage avec des fragments de pots et de morceaux de charbons de bois. Il faut rempoter souvent en ménageant soigneusement les racines. La mi-ombre lui convient; elle demande de fréquents mais légers bassinages pendant sa végétation active. La température de la

Digitized by Google

serre doit être maintenue à 12 ou 14 degrés pendant la nuit, et ne pas dépasser 28 à 30 degrés centigrades pendant le jour. Il faut la mettre à l'abri d'un grand soleil et tenir constamment la température à l'air ambiant. Une serre à Orchidées convient parfaitement à cette magnifique plante.

Elle a été découverte par le savant explorateur Ghiesbrecht, dans les forêts des environs de Palenque, province mexicaine de Chapias. Elle fut envoyée à M. Linden, l'habile directeur du jardin royal d'acclimatation et d'horticulture de Bruxelles, qui la propagée.

Thomas Denis,
Chef des cultures du jardin botanique.

POURQUOI NOS VINS DÉGÉNÈRENT (1)?

Voici un intéressant sujet d'études et une grave question, assurément, dans un pays éminemment viticole tel que le nôtre. Je n'ai pas la prétention de l'approfondir ici, bien moins encore de la résoudre; je voudrais seulement essayer d'indiquer quelques-unes des causes qui me semblent contribuer à la dégénérescence de nos vins, et proposer quelques moyens capables, selon moi, d'arrêter un mal qui tend à s'accroître d'année en année, peut-être même de le guérir.

Nos vins n'ont plus les qualités qui les distinguaient il y a cinquante ans; — ils sont sujets à des maladies que nos pères ne leur ont jamais connues.

Malheureusement, ces deux propositions n'ont pas besoin d'être démontrées, car personne ne conteste leur exactitude. Consommateurs, producteurs, commerçants, tous sont d'accord pour constater et déplorer le fâcheux état de chose, dont chacun souffre en proportion de l'importance des intérêts qu'il a engagés dans la question. D'où vient le mal? Quels sont les coupables?

Certes! ce n'est ni les conditions climatériques, ni l'état du sol, ni l'ignorance des vignerons que l'on est en droit d'accuser.

La destruction des bois, le défrichement des terres incultes, la vie

(1) On peut avec justice en dire autant de beaucoup d'autres vins en France; mais je ne veux parler ici que de ceux du département du Rhône, et plus spécialement de ceux de Beaujolais.

Digitized by Google

multipliée et répandue partout ont élevé, d'une manière notable, la moyenne de la température depuis un siècle; l'air s'est assaini et s'est chargé de plus d'électricité par les mêmes causes.

Le travail de l'homme, les amendements divers, l'action du temps, ont considérablement amélioré le sol.

Le cultivateur est plus instruit et sait mieux qu'autre fois ce qu'il convient de donner à la terre de soins vigilants, de travail opportun, d'avances sous diverses formes; il lui prête sans compter, sachant bien que tout lui sera rendu avec usure.

Ce serait là un grand et incontestable progrès, si les changements introduits dans les conditions de la viticulture n'aboutissaient pas, en fin de compte, à la dégénérescence des produits. Mais le progrès n'a-t-il pas tantôt quitté la bonne voie, tantôt dépassé le but? Je crains bien qu'il n'en soit ainsi, et là serait l'explication de ce phénomène anormale et sigulier : le bien conduisant au mal.

Quoi qu'il en soit, du reste, l'abaissement des qualités est certain. Je pense qu'il doit être imputé un peu à tout le monde. Chacun y a contribué pour une part plus ou moins forte : le consommateur par ses prétentions d'obtenir à bas prix, du commerce, des vins de bonne provenance; le commerçant en recherchant les cuvées les moins chères, mais aussi les moins bonnes, le producteur enfin en s'efforçant par tous les moyens possibles d'obtenir des produits abondants quoique inférieurs. Je ne parle pas des falsifications; il ne doit être question ici que des produits naturels de la vigne.

Ainsi, l'origine du mal serait, soit dans les exigences de la consommation demandant des produits à bon marché, soit dans la concurrence commerciale qui s'efforce d'offrir à la consommation, des vins au plus bas prix possible, afin d'obtenir ses préférences. Or, pour vendre à bas prix il faut acheter dans des conditions de bon marché correspondantes. De là, la nécessité pour le commerçant, de n'offrir au propriétaire que des prix peu élevés et de laisser de côté les vins de qualité supérieure, ou de n'en donner qu'un prix à peine au-dessus de celui des vins médiocres. On comprend qu'alors les producteurs, ne trouvant point pour leurs cuvées de choix un prix suffisamment rénumérateur, eu égard au peu d'abondance des produits des vignes qui les fournissent, on comprend qu'il ne s'appliquent plus qu'à obtenir d'abondantes récoltes; car elles permettent la vente à bon marché et élèvent le chiffre de leur revenu plutôt qu'elles ne l'abaissent.

Digitized by Google

C'est ainsi qu'on est arrivé à la médiocrité, à la dégénérescence de ces vins si excellents autrefois. Personne n'ignore que les jeunes vignes ne produisent, pendant les dix premières années, qu'un vin de beaucoup inférieur à celui qu'on en obtiendra plus tard. C'est un fait également connu de tout le monde, qu'une qualité supérieure ne se rencontre jamais à côté d'une extrême abondauce. Il serait trop long d'en expliquer ici les raisons, et d'ailleurs, à quoi bon, puisque personne ne songera à contester les faits allégués. Or, on est parvenu, par le choix de certains cépages plus productifs, par des fumures abondantes et multipliées et par d'autres soins, à rendre beaucoup plus productives qu'autrefois, et les jeunes plantes et les vignes déjà vieilles. De plus, dès que celles-ci, épuisées par une production forcée, ne donnent plus des résultats suffisants au gré des cultivateurs, elles sont aussitôt détruites et, peu après, remplacées par de jeunes vignes. J'ai indiqué plus haut l'origine du mal; ceci en est la cause directe et immédiate.

Est-il nécessaire de prouver la vérité de ces propositions ? Je ne le pense pas. Ce qui vient d'être dit ici, chacun le reconnaît et le répète. Chose étrange! Tout le monde signale et déplore ce fâcheux état de choses et en énumère les causes, mais nul ne songe à y porter remède. Et pourtant n'est-il pas de toute évidence que, par suite de l'application, de plus en plus générale, de la nouvelle et déplorable méthode de culture, la dégénérescence de nos vins ira toujours croissant? N'est-il pas aisé de prévoir, comme conséquence inevitable et prochaine de ce fait, la perte de la réputation des vins du Beaujolais, et par suite, l'éloignement des acheteurs! Car il ne faut par l'oublier, pendant que nous reculons, d'autres avancent; pendant que nos qualités décroissent avec les prix, d'autres vignobles voient s'élever les prix et les qualités de leurs vins. Cela a lieu principalement dans le midi de la France. Aussi, depuis quelques années, plusieurs des vignobles de cette région paraissent avoir bénéficié de tout ce que nous avons perdu dans la faveur et l'empressement publics, comme producteurs de vins.

Il est donc constant que l'extrême abondance des récoltes, poursuivie et obtenue par différents moyens, est la cause principale de la dégénérescence de nos vins. Mais à côté de cette cause principale que chacun connaît, il en est d'autres qui n'ont pas encore été signalées que je sache, et qui doivent trouver place ici. Essayons de les dégager et de les rendre visibles pour tous. E. Terrel des Chênes.

(*La suite au prochain numéro.*)

Digitized by Google

UN JARDIN D'HIVER POUR LYON.

A M. le Directeur de la Revue des Jardins et des Champs.

Monplaisir, 26 février 1863.

MONSIEUR,

Le dernier numéro du *Gardner's Chronicle* (Chronique des jardins), publié à Londres, annonce que la ville de Dublin (Irlande) va faire construire un magnifique jardin d'hiver, dont le coût ne sera pas moindre de 40,000 livres sterling, ou un million de francs.

Cette annonce a naturellement fait reporter mes regards vers la grande serre de notre beau parc, qui, comparativement aux misères horticoles de l'ancien Lyon (celui d'avant 1852), était sans doute un immense progrès, mais qui, pour la seconde ville de l'Empire, pour la capitale du midi, n'est plus en rapport aujourd'hui avec notre grande et belle cité, et avec les progrès accomplis depuis quelques années, grâce aux hommes de talent et de goût qui administrent notre ville.

La grande serre du parc renferme des végétaux magnifiques, mais qui y sont mal à l'aise, et plusieurs devront être mutilés dans un avenir prochain, si l'on n'en hausse pas la toiture.

Cette serre est particulièrement destinée au public, qui s'y presse chaque jour pour admirer les merveilles de l'horticulture; mais il est évident que l'espace y manque autant aux spectateurs qu'aux plantes qui les attirent.

Les allées sont beaucoup trop étroites; les dames avec leurs crinolines froissent et abîment les plus belles fleurs, et c'est à peine si deux personnes peuvent s'y croiser.

J'ai bien entendu murmurer quelque part que la création d'un jardin d'hiver était sur le tapis; mais ce bruit n'est peut-être que la manifestation d'un espoir, que partagent pleinement tous les amis de l'horticulture et que tous seraient heureux de voir se réaliser.

Peut-être la dépense arrête-t-elle nos administrateurs, car je présume qu'ils ne veulent pas faire la chose à demi. Si cela était, j'aimerais mieux, pour ma part, attendre encore, afin de voir édifier quelque chose digne de Lyon. Peut-être aussi l'administration attend-elle que le public en manifeste le désir.

Dans ce cas, il pourrait encore attendre longtemps; car quoique

Digitized by Google

tout le monde admire *aujourd'hui* la rue Impériale, on n'ignore pas que grand nombre de Lyonnais trouvaient cette belle création une entreprise folle, et que beaucoup d'entre eux auraient voulu en empêcher l'exécution.

J'espère donc que notre habile et intelligente administration fera, comme par le passé, c'est-à-dire entraînera le public dans la voie du progrès, et qu'elle réalisera pour Lyon, dans un avenir pas trop éloigné, ce que la ville de Dublin exécute en ce moment. L'Empereur disait naguère :

« L'éclat d'une société se révèle par le degré plus ou moins avancé » des divers éléments qui la composent, et comme *tous les progrès* » *marchent de front*, l'examen d'un seul des produits multiples de » l'intelligence suffit pour apprécier la civilisation du pays auquel il » appartient. »

Puisse ces nobles paroles être comprises et appliquées par nos administrateurs à la science et à la culture horticole ; et à ce propos, je ne puis mieux rendre ma pensée et faire comprendre l'intention qui me dicte ces lignes, que de citer ce passage de la *Revue Horticole :*

« Les dépenses de l'horticulture officielle sont devenues une des » nécessités publiques de notre temps. Chacun a pris l'habitude d'avoir » sous les yeux, au milieu de nos cités, les formes les plus gracieuses » de la nature végétale. Non seulement la salubrité y a gagné d'une » manière incontestable, mais nous sommes persuadés que la muette » propagande de la beauté des fleurs et des grands végétaux ne sera » pas sans influence sur l'adoucissement des mœurs privés et publi- » ques.

» Il existe une intime corrélation entre l'être intérieur et le monde » qui l'entoure. Le méconnaître serait donner un démenti à tous les » résultats de l'observation rationnelle des phénomènes psychologi- » ques.

» Par conséquent, ce serait se priver volontairement du plus puis- » sant moyen que l'on puisse indiquer pour favoriser le progrès mo- » ral et intellectuel, que de renoncer à embellir les lieux où des millions » d'hommes passent leur existence. »

Agréez, etc. JEAN SISLEY.

J. CHERPIN, *Editeur*.

Lyon. — Typographie B. Bourgy, rue Mercière, 92.

Digitized by Google

BULLETIN MENSUEL.

Emploi de l'essence de térébenthine pour détruire le puceron lanigère; lettre à ce sujet de M. Hardy. — Emploi de la même essence contre les chenilles. — La benzine détruit tous les parasites. — Voyage dans le Midi, de M. Jules Guyot; les vins fins de cette contrée obtenus suivant ses procédés; procédés combattus par le Messager Agricole. — *Bouquet de noces de la princesse de Galles.*

Un des derniers numéros du ***Bulletin de la Société d'horticulture de Paris*** contenait une note de M. Hardy, indiquant les bons résultats obtenus par lui de l'emploi de la térébenthine pour la destruction du puceron lanigère. Un de nos honorables correspondants, M. Sisley, ayant désiré avoir quelques explications plus détaillées sur l'emploi de cette essence, s'est adressé à l'auteur de la note, qui lui a répondu comme il suit :

« Paris, 30 mars 1863.

» Monsieur,

» Répondant à votre lettre du 23 courant, je viens vous donner les renseignements que vous me demandez.

» Ce n'est que quand j'ai vu mes pommiers envahis par le puceron lanigère, vers le mois de juin, que j'ai fait enduire du mélange indiqué (1/3 d'essence de térébenthine et 2/3 d'eau) toutes les branches qui en étaient attaquées. Cette opération n'a été faite qu'une seule fois. Cependant, après la troisième année, quelques-uns de ces insectes ont paru de nouveau sur trois ou quatre pommiers ; un nouvel enduit les a fait disparaître aussitôt.

» On pourrait essayer de faire cette opération avant la pousse des feuilles. Nous l'avons faite quand elles étaient à peu près à leur grandeur, et je crois cette époque préférable, car il me semble que la nature indique à ces insectes qu'ils ne doivent se bien développer que quand ils sont certains de trouver leur nourriture; faite plus tôt, on pourrait bien ne pas les détruire entièrement et être obligé de recommencer. Au surplus, ce serait un essai à faire.

» Je souhaite, Monsieur, que ces nouveaux renseignements vous suffisent, et je serai très-content s'ils peuvent vous être utiles, ainsi qu'à ceux qui essayeraient de ce moyen.

» Agréez, etc. HARDY.

L'emploi de cette essence doit, il nous semble, être plus efficace que l'eau de savon pour la destruction des chenilles.

*
* *

Tout récemment nous causions avec un jeune médecin vétérinaire, aussi savant qu'expérimenté, des parasites des animaux. Il nous racontait qu'il obtenait des résultats extraordinaires par l'emploi de la benzine. Cet acide a la propriété de foudroyer, — c'est le mot propre, — les parasites des animaux; il en mêle 30 0/0 à l'alcool, seul liquide

Digitized by Google

qui ait, jusqu'à présent, la propriété de le dissoudre, même imparfaitement. On en frotte l'animal, qui se trouve bientôt complètement délivré de ses parasites.

Nous avons pensé qu'en enduisant de cette préparation les pommiers infestés de pucerons, ils en seraient aussi débarrassés. Avis aux amateurs d'améliorations.

⁂

M. Jules Guyot a récemment fait un voyage à Toulon. Il a visité le vignoble d'essai du comice, création récente très-remarquable. Il y a exposé sa méthode de taille en y joignant la pratique. Les vins faits avec les différents cépages dont il avait recommandé la culture ont été dégustés et trouvés bons. Ces cépages provenaient de la Bourgogne, du Beaujolais et du Bordelais. M. Guyot croit cette expérimentation décisive, car, suivant lui, les vins sont les produits des cépages plus encore que du sol. Le lendemain, un banquet a été organisé en son honneur. Les vins du vignoble du comice, dit le *Toulonnais*, ont seuls été servis aux convives et ont été fort appréciés, surtout ceux de la Malgue.

Au dessert, M. Guyot, dans une improvisation remarquable, a fait l'éloge du vin, « la gloire et la fortune de la France. » Brillat-Savarin demandait aux individus : « Dis-moi ce que tu manges, et je te dirai » ce que tu es. » Le docteur dit aux peuples : « Dites-moi ce que vous » buvez, et je vous dirai ce que vous valez. »

M. le docteur Frédéric Cazalis, rédacteur du *Messager agricole du Midi*, n'approuve pas le système de culture de la vigne dans le midi, préconisé par M. Guyot :

« Recommander, dit-il, ainsi que le fait le savant viticulteur, les plantations de fins cépages, en berçant les propriétaires de la douce illusion qu'ils pourront vendre leurs vins à raison de 50 fr. l'hectolitre, c'est là un conseil contre lequel nous devons protester ; car s'il était suivi, il occasionnerait la ruine de nos pays. Nous avons fait, avec des plants de Bourgogne et de Bordeaux, d'excellents vins, que M. Guyot a bien voulu déguster et qu'il estimait à de hauts prix, et pourtant il nous a été impossible de vendre ces vins, quelque distingués qu'ils fussent, à des prix sensiblement plus élevés que ceux que nous obtenions par nos vins ordinaires. »

Nous ferons observer à M. F. Cazalis que l'effet des améliorations, en général, surtout celles des cultures, ne se fait pas sentir immédia-

Digitized by Google

tement. De ce que les vins améliorés par le système Guyot ne se sont pas vendus à des prix élevés tout d'abord, il ne faut pas en conclure que les viticulteurs progressistes ne seront pas récompensés plus tard de leurs efforts par des prix plus rémunérateurs.

*
* *

Les journaux anglais nous fournissent les détails suivants sur le bouquet de noces de la princesse de Galles.

Ce bouquet a été composé et offert par M. Veitch, jardinier de la pépinière royale exotique à Chelsea. Il renfermait, arrangés avec un goût exquis, des fleurs d'orchidées, des boutons de roses blanches, des brins de myrte et des fleurs d'oranger, selon l'usage. Les rameaux de myrte avaient été envoyés d'Osborne. La reine elle-même les avait choisis sur un sujet provenant d'un rameau qui avait fait partie du bouquet de noce de la princesse royale. Sa Majesté désirant que les myrtes des bouquets de mariage de chaque membre de la famille royale soient bouturés et propagés de la même manière, les jardins brumeux d'Osborne ressembleront bientôt aux bois de la Sicile ou de la Grèce.

M. Veitch, pour sa peine et son bouquet, a été invité à assister à la cérémonie du mariage dans la chapelle de Windsor.

*
* *

La Société impériale et centrale d'Horticulture annonce une exposition des produits de l'horticulture, à Paris, du 9 au 14 mai inclusivement. Les lots devront être rendus rue de la Chaussée-d'Antin, 11, au plus tard le 8 mai, à 8 heures du matin. J. Cherpin.

EXPOSITION D'HORTICULTURE A LYON.

L'Exposition d'horticulture qui vient d'avoir lieu à Lyon, au Palais-des-Arts, a été un échantillon de ce que pourraient être ces solennités horticoles, si de part et d'autre on y apportait toute l'attention, tous les soins qu'elles méritent.

Ce sont les fleurs d'hiver, les messagères du printemps, qui y sont exhibées. Ces fleurs nécessitent beaucoup d'habileté et de soins de la part des jardiniers qui les produisent; c'est donc une occasion pour les horticulteurs de faire preuve de science et d'art; mais comme elles nécessitent beaucoup plus de dépenses que celles du printemps et de l'automne, les exposants méritent d'être récompensés convenablement.

Digitized by Google

Voilà pourquoi nous voudrions que les sociétés d'horticulture leur accordassent des primes au lieu de médailles, comme c'est d'usage dans les concours agricoles.

Les plantes de serre chaude ont affirmé leur importance par les beaux lots de MM. Liabaud, Crozy et Aunier. Elles produisent toujours un grand effet dans les expositions.

Le premier lot se distinguait par de beaux sujets de *cycadées*, de *dracœna*, d'*aralia* et quelques plantes nouvelles. — Une médaille de vermeil lui a été décernée par le jury.

Le deuxième lot était remarquable par la grosseur et la vigueur de ses bananiers, cycadées, *formium tenax*, etc. — Une médaille d'argent a été la récompense de l'exposant.

Les nombreuses collections de fougères et de bégonias de M. Aunier, chef des cultures de l'Alcazar, étaient admirées. Elles lui ont valu des médailles d'argent.

Le lot de camélias fleuris, de M. Schmitt, de Vaise, fixait l'attention de tous les visiteurs. Le rouge, le blanc y brillaient dans toutes leurs nuances, et s'y mariaient en panachures et striures admirables. La collection d'azalées, du même exposant, était digne de figurer à côté de ses camélias, plantes fortes, vigoureuses, parmi lesquelles bon nombre de nouveautés. Telles sont les richesses qui ont valu, à l'exposition, la médaille d'or de M. le ministre.

La collection d'azalées de M. Fillon, amateur, était peut-être plus nombreuse et d'aussi bon choix que celle de M. Schmitt, mais les plantes étaient moins fortes, moins vigoureuses, et produisaient moins d'effet. Elle méritait bien, du reste, la médaille d'or qu'elle a valu à son propriétaire.

Le lot d'azalées de M. Liabaud renfermait des nouveautés de grand mérite, telles que *duc de Nassau*, etc., mais il était mal placé, et, à cause de cela, perdait de son importance.

Les rhododendrons de M. Schmitt rivalisaient en beauté avec ses camélias et ses azalées. Ils lui ont valu une médaille de vermeil.

Les collections de rosiers fleuris appartenant à MM. Damaizin et Bouchard témoignaient du mérite de ce genre de plantes, toujours très-ornemental, quelle que soit la culture à laquelle on le soumette. Mais il conviendrait peut-être de se borner à faire fleurir pendant l'hiver, en serre, certaines variétés s'épanouissant plus facilement que les autres, telles que *Géant, la Reine, Auguste Mie, Duchesse de Cambacérès*, etc.

Digitized by Google

Dans les deux lots que nous venons de citer, *Gloire de Dijon* et *Malmaison* étaient bien épanouis et d'un grand effet.

Les lots de jacinthes, de cyclamens, de cinéraires appartenant à MM. Léon Lille rappelaient, par leur fraîcheur, leur élégance et leur bon choix, les beaux jours prochains du printemps.

Nous avons regretté de ne pas voir à côté de ces jolis lots quelques collections de primevères de pleine terre (*primula veris*), d'hépatiques, de violettes, etc. Ce ne sont certes pas des genres à dédaigner.

Dans les lots de MM. Lille, le *dielytra spectabilis alba,* figuré dans notre précédent numéro, étalait ses jolies fleurs blanches palmées. Son *phlox tricolor* et un *salvia argentea,* à feuilles blanches duveteuses, plantes nouvelles, étaient d'un joli effet. Ces exposants ont obtenu plusieurs médailles d'argent.

Nous avons aussi remarqué quelques jolies primevères de Chine appartenant à M. Boucharlat aîné.

Le lot de plantes variées de pleine terre, mais fleuries, telles que *magnolias* à grande fleur, *Wegelias,* etc., de M. Morel, de Vaise, était très-distingué, et a été marqué d'une médaille d'argent.

Une rose de semis, appartenant à M. Gonod, nous a paru méritante.

La collection de pélargoniums zonales, appartenant à M. Nardy, était trop éclipsée par son entourage d'azalées, camélias et autres plantes très-fleuries, et à grand effet. Peut-être son mérite aurait-il paru plus évident sous la galerie, à côté de la belle collection de plantes grasses de M. Chaurand, amateur distingué.

Quelques fruits bien conservés, parmi lesquels on distinguait des raisins de M. Rose-Charmeux, de Thomery, étaient appréciés.

M. Jacquier, de Monplaisir, avait exposé deux lots d'arbres et d'arbustes à feuilles persistantes, de pleine terre, qui, groupés en deux massifs dans la cour du palais, produisaient un effet ornemental tout spécial. Parmi ces plantes en paniers, on remarquait bon nombre de nouveautés très-appréciées.

Les lots d'objets d'industrie étaient nombreux; nous n'en citerons que quelques-uns des plus remarquables, car nous sommes obligés de nous renfermer dans nos étroites limites.

Le pavillon rustique de M. Bourget de Saint-Simon, à Vaise, nous a paru d'une élégance tout architecturale. C'est ce que nous avons vu de mieux en ce genre. L'exposant a obtenu une médaille d'argent.

Digitized by Google

Le lot de coutellerie et de taillanderie de M. Crespin était, comme dans toutes les expositions agricoles et horticoles, fort brillant.

Les toiles en sparterie, pour abri, de M. Rivoire, étaient de circonstance. Sa petite collection de jacinthes était jolie.

Les vases et statues en fonte, de MM. Lanfrey et Baud, dressés sur des bassins construits pour la circonstance, étaient d'un effet très-ornemental dans la cour du palais. Les exposants ont obtenu une médaille d'or, don spécial de M. Reveil, président de la Société d'horticulture.

Deux petites jardinières rustiques, l'une avec un petit jet d'eau au centre, l'autre propre au bouturage des plantes, étaient très-ingénieux sement agencées, et ont valu à leur constructeur, M. Joly, de Monplaisir, une médaille d'argent.

Mme Debelfort, qui d'habitude expose de jolis bouquets de fleurs naturelles, s'est abstenue cette fois. On l'a regretté.

Somme toute, cette exposition aurait pu être plus belle si la salle avait été plus convenable, mieux éclairée, et les exposants de plantes plus nombreux ; mais elle a fait naître l'espoir d'améliorations sensibles dans un prochain avenir. J. CHERPIN.

LES ANIMAUX UTILES.

LES CHAUVES-SOURIS.

Ces singuliers mammifères ont été mal connus des anciens. Aristote les appelle des oiseaux à ailes de peau, et s'étonne de ne leur voir ni queue, ni croupion. Pline les regarde aussi comme des oiseaux qui, par une unique exception, produisent leurs petits vivants et les allaitent par des mamelles. Alexandre, lui-même, qui a laissé de très-curieux détails sur les mœurs des chauves-souris, est tombé dans la même faute, en les réunissant à l'Autruche, « parce que, dit-il, *ces deux espèces d'oiseaux* participent de la nature des quadrupèdes (1). »

Les naturalistes modernes ont donné à ces êtres bizarres le nom de *chéiroptères* (animaux à ailes de peau), et les ont divisés en quatre grandes familles : les *galéopithéciens*, les *ptéropiens* ou *roussettes*, les *vespertilions* et les *vampiriens*. C'est aux vespertilions qu'appartiennent toutes les chauves-souris de nos contrées ; ceux-ci feront donc seuls le sujet de cette courte notice.

Chez les chéiroptères, l'aile n'est qu'une transformation de la main dont les doigts, très-allongés et dépourvus d'ongles (excepté le pouce,

(1) A. de Quatrefages. — Dictionnaire de Dorbigny.

Digitized by Google

qui reste libre avec sa phalange), sont reliés par une membrane fine et non poilue, s'étendant jusque sur les flancs, et même, dans la plupart des cas, entre les membres postérieurs. Les chauves-souris, dont la démarche est lente et embarrassée sur le sol, se meuvent rapidement dans les airs et se dirigent au milieu des ténèbres avec une merveilleuse adresse. Deux sens : l'ouïe et le toucher, sont chez elles particulièrement développés.

On sait que le naturaliste italien Spallanzani, après avoir enlevé les yeux à plusieurs chauves-souris, les vit se diriger autour de sa chambre avec la même sûreté qu'auparavant et s'échapper par la porte sans toucher le chambranle. D'autres observateurs ont répété ces cruelles expériences qui ont toujours donné de semblables résultats. Ce sont évidemment les vibrations de l'air qui avertissent ces animaux nocturnes de l'éloignement ou de la proximité des objets.

Les chauves-souris inspirent, depuis bien des siècles, le dégoût et l'horreur. Moïse les mit au nombre des animaux impurs, et les Grecs les ont pris pour modèles de leurs harpies. Au moyen-âge, elles étaient les compagnes des sorciers et des loups-garoux.

Ne serait-il pas temps d'oublier leur aspect hideux et leur conformation si étrange, pour considérer enfin le rôle si important qu'elles jouent dans la nature et la sérieuse mission qu'elles ont reçue du Créateur?

Les chauves-souris sont les hirondelles de nos nuits d'été. A l'heure même où s'endorment les petits oiseaux insectivores, elles commencent leurs évolutions dans le ciel et saisissent au passage les insectes crépusculaires que l'ombre et la fraîcheur mettent en mouvement. Les hannetons, qui apportent si souvent la ruine et la désolation dans nos campagnes, n'ont pas de plus terribles ennemis. Bien des moyens ont été proposés pour la destruction de ces dangereux coléoptères; quelques-uns sont bons sans doute, mais le meilleur, à mon avis, serait une sérieuse protection accordée aux petits oiseaux nocturnes et aux vespertilions d'Europe.

Le docteur J. Franklin, qui bâtissait des tours pour y loger les effraies, nous raconte qu'en Orient il est peu de maisons dans lesquelles les chauves-souris ne vivent pas en bonne intelligence avec les maîtres du lieu : « J'ai vu, dit-il, un grand nombre de ces mammifères ailés s'accrocher aux arcades des caves de Bagdad. Or, ces caves fraîches sont habitées pendant l'été. Je les ai vus même se fixer au plafond haut et voûté du premier étage. Nous les avions ainsi continuellement pour

Digitized by Google

compagnons de chambre. Jamais une seule de ces chauves-souris ne changeait de position pendant la journée. De la masse fourrée et informe sortait pourtant çà et là une tête qui jetait sur nous un regard curieux. Cela arrivait même assez souvent pour montrer que si ces chauves-souris étaient immobiles, ce n'était pas le seul besoin de sommeil qui les tenait en repos. Le bruit ne semblait point les incommoder. Si nous les touchions, elles fuyaient d'abord, mais elles revenaient et se reformaient en grappes dans le même endroit (1). »

Dès les premiers froids, les chauves-souris se retirent sous les toits des maisons et des églises, dans les cavernes, dans les cavités des vieux arbres, et s'endorment suspendues par les pates de derrière, dont les doigts sont armés d'ongles courts et crochus. Elles s'éveillent au printemps et se mettent en quête de nourriture, mais comme elles redoutent la lumière, elles ne sortent que le soir et se blottissent durant le jour dans les endroits les plus obscurs. C'est quelquefois sous les tuiles ou dans les vieux murs qu'elles vont chercher un abri.

Un jour d'été je trouvai l'un de ces mammifères dormant sous une vieille ardoise qui avait autrefois servi de cadran solaire. Dès que je l'eus touché, il fit entendre un léger cri et déploya ses longues ailes, puis après quelques efforts pour quitter le mur étroit sur lequel reposait l'ardoise, il prit lentement son vol et se dirigea vers un verger, où mes yeux ne tardèrent pas à le perdre.

Il est assez difficile d'observer les chauves-souris vivantes, parce qu'elles périssent, le plus souvent, en captivité.

En 1833, M. Daniell conserva pendant dix-neuf jours cinq femelles de *pipistrelles* (voir *pipistrellus*). Elles se montraient fort turbulentes et mangeaient avec avidité des mouches et de la viande crue. L'année suivante, M. Daniell se procura quatre femelles et un mâle du genre *noctule*. Une seule femelle vécut assez longtemps pour donner naissance à un petit, qui mourut avec sa mère au bout de quelques jours.

Un naturaliste anglais, M. Bell, a possédé plus longtemps une chauve-souris *barbastelle* (voir *barbastellus*) qu'il laissait parfois en liberté dans sa chambre. Elle volait très-bas et moins vite que les autres chéiroptères, et aimait à se placer devant l'âtre, sur le garde-feu. Elle semblait jouir alors de la chaleur avec une sensualité extrême.

(1) *La Vie des Animaux mammifères.*

Digitized by Google

Whitte était aussi parvenu à apprivoiser une chauve-souris et la nourrissait avec des mouches, qu'elle venait prendre dans sa main.

On a remarqué chez toutes les chauves-souris une certaine coquetterie ; elles nettoient très-soigneusement leur fourrure, la peignent avec leurs pieds de derrière et la partagent par une raie droite qui suit le milieu du dos. Les chéiroptères mangent beaucoup relativement à leur poids, mais elles rejettent toujours les parties dures des insectes, telles que les ailes, les élytres et les jambes.

Quelques-uns, les *nyctères*, mettent une partie de leur chasse en réserve dans des espèces d'abajoues qui garnissent les deux côtés de leur bouche.

Les chauves-souris qu'on trouve ordinairement en France, sont :

La *sérotine* (v. *serotinus*), qui a plus d'un pied d'envergure. Son pelage est brun foncé. Son oreille est médiocrement longue.

La *barbastelle* (v. *barbastellus*), dont les oreilles sont amples et en partie réunies sur le front. Elle est noire, et n'a guère que dix pouces d'envergure.

La *noctule* (v. *noctula*). Elle ressemble à la *sérotine*, dont elle a la taille et les couleurs. Son oreillon a la forme d'un couperet.

La *pipistrelle* (v. *pipistrellus*). Cette chauve-souris, répandue non seulement en Europe, mais aux îles Canaries, en Egypte et dans l'Inde, est moitié plus petite que la *noctule ;* sa couleur est d'un fauve plus brun.

La chauve-souris *noirâtre* (v. *niger*) est plus petite que la *pipistrelle* et de couleur plus noire encore.

La chauve-souris *oreillarde* (v. *auritus*), ainsi nommée à cause du développement de ses oreilles ou oreillons, est de taille ordinaire et de pelage châtain.

La *murine* (v. *murinus*) est le plus gros des vespertilions observés en France. Elle a quinze ou seize pouces d'envergure. La forme de son oreille ressemble à l'ouverture d'un cornet. Son poil cendré, moëlleux, est noirâtre à la base.

On trouve enfin parfois, aux environs de Paris, le *vespertilion à moustaches* (v. *mystacinus*), petite espèce dont la taille est à peu près égale à celle de la *pipistrelle*. Son pelage est noirâtre et son oreillon très-aigu.

Ces diverses chauves-souris se nourrissent exclusivement d'insectes, et sont pour les cultivateurs de très-précieux auxiliaires. Gardiennes

Digitized by Google

vigilantes et assidues de nos champs, de nos jardins et de nos vergers, elles sortent tous les soirs de leurs sombres demeures pour combattre des légions dévastatrices dont nous ne pourrions triompher sans leur secours. Elles méritent donc notre reconnaissance et ont droit à notre protection.

Ernest Boncenne.

POURQUOI NOS VINS DÉGÉNÈRENT.

(Nous terminons la publication de l'important article de M. E. Terrel des Chênes sur la régénération des vins du Beaujolais, dont le commencement a paru dans notre dernier numéro. Nous regrettons d'avoir été obligé d'en analyser quelques passages pour le faire entrer dans le cadre étroit de notre journal.)

Quelques-uns d'entre nous se rappellent parfaitement avoir vu, il y a quelques trente ans, ces vénérables vignes aux troncs bizarrement contournés, moussus, noueux, énormes. Elles étaient nombreuses alors; aujourd'hui elles ont à peu près complètement disparu. Or, c'étaient ces vieilles vignes qui produisaient les vins si pleins de sève, si délicats, si parfumés, jamais malades et d'éternelle durée, qui ont établi la réputation du Beaujolais. Si, en dehors des conditions d'âge et de culture, on trouve entre ces vignes et les nôtres une notable différence, différence coïncidant avec celle qui existe entre les produits d'alors et ceux d'aujourd'hui, ne sera-t-on pas fondé à croire que les fumures excessives et le renouvellement prématuré n'ont pas seuls causé l'abaissement des qualités, et que d'autres causes encore y ont concouru? Eh bien! cette différence existe et elle est importante. Elle ne consiste pas seulement dans les changements apportés aux procédés de culture, mais encore dans le choix et l'adoption d'autres cépages, et dans la suppression de plusieurs de ceux que l'on plantait il y a cent ans.

Ce n'est pas que l'espèce ait été changée radicalement; le petit gamay que nos pères cultivaient est encore l'espèce que l'on cultive dans ce pays; mais des variétés plus vigoureuses et plus productives, telles que le gamay Nicolas et le gamay Picard, ont été obtenues; elles sont parvenues à jouir d'une telle faveur que, bientôt peut-être, elles peupleront seules tout notre vignoble, avec un autre cépage de même origine et de même nature, le plant de Labronde. De plus, nos viticulteurs ont soin qu'aucun cépage d'espèce différente ne se trouve mêlé à celui qui a obtenu leur préférence. Celui-là est seul admis : tout les intrus sont impitoyablement détruits.

Digitized by Google

Est-ce ainsi qu'étaient composées ces vignes centenaires dont j'ai parlé plus haut? Tous ceux qui les ont vues savent bien que non. Le petit gamay, l'espèce type de ces cépages, moins vigoureuse que le Nicolas, moins fructifère que le Picard, peuplait ces vignes pour les quatre-vingt-quinze centièmes. Deux autres centièmes étaient plantés de deux espèces bien différentes, soit par leur forme extérieure, soit par leurs qualités : l'une était le *Chardenet* blanc, l'autre le *Chanay* (1).

Si le témoignage de nos souvenirs et la présence, facile à vérifier, de ces espèces dans les anciennes vignes qui peuvent encore subsister ne paraissaient pas être une preuve suffisante, tous les doutes disparaîtront devant la constatation du fait par l'écrivain le plus estimé et le plus autorisé du siècle dernier, en ces sortes de matière, Jullien, qui écrivait de 1760 à 1770.

(M. E. Terrel dit qu'il a demandé à d'anciens vignerons s'ils pensaient que le mélange de ces cépages fût le résultat d'une combinaison ou de la routine. — Ils ont répondu que c'était sans doute le fait de la routine et de l'indifférence. Mais, suivant lui, la science n'eut pu mieux faire, car le chardenet ou pineau blanc donne un raisin juteux, sucré, savoureux, qui entre pour une partie dans les meilleurs cuvées de la Bourgogne. L'auteur décrit ensuite le plant Chanay : Végétation vigoureuse, sarments noués, plutôt courts que longs; feuilles rondes, rugueuses, dentelées, non découpées en lobes et blanchâtres en dessous; raisins courts, serrés, aux grains petits, fortement attachés à la grappe, avec pellicule épaisse, peu juteux, avec filaments, rouge foncé; goût âpre, presque amer, etc. Mêlé dans une sage proportion à la masse de la vendange, le Chanay ne peut que lui communiquer deux propriétés constitutives de la qualité des vins et essentielles à leur conservation : la couleur et le tannin.)

Ces propriétés du chardenet et du chanay, continue M. E. Terrel, étant établies, il devient évident qu'en les expulsant de nos vignes, nous avons maladroitement privé nos vins d'éléments précieux : la finesse, l'alcool, la couleur et le tannin, ou, tout au moins, nous en avons affaibli la proportion. Bien plus, en même temps qu'ils subissaient cet appauvrissement, nos vins perdaient, par le fait de la fructification exagérée à laquelle nos nouvelles variétés de petit gamay étaient excitées, une grande partie des mérites qu'ils tenaient du cépage type. Pouvaient-ils, dans ces conditions, échapper à la dégénérescence dont ils sont frappés?

(1) Ce cépage est spécial au Beaujolais. On ne le connaît dans aucun autre vignoble, du moins sous ce nom.

Digitized by Google

(M. E. Terrel pense qu'il y aurait avantage pour les vignerons beaujolais à revenir à la méthode de leurs pères, qui était celle des abbayes, propriétaires des vignobles les plus renommés. On pourrait améliorer cette méthode par les procédés nouveaux de culture, ceux que la pratique a reconnus efficaces.)

En ce qui concerne les cépages, ajoute-t-il, on continuerait à planter ceux que l'on préfère à présent, mais on leur adjoindrait, dans une juste proportion, d'autres cépages capables de communiquer au vin une plus grande quantité d'alcool et de tannin. Il serait bon de donner d'abord la préférence au chardenet et au chanay, qui nous sont connus, et ont réussi sous notre climat pendant tant d'années; mais rien n'empêcherait d'essayer d'autres plants. Ainsi, je recommanderais volontiers, d'après l'avis d'un jeune ampélographe beaujolais, M. V. Pulliat, le pineau gris comme pouvant donner de la finesse et de l'alcool, et l'*Enfariné* du Jura comme cépage tannifère.

Mais j'entends l'objection unanime de tous les viticulteurs : Pourquoi nous appliquer à obtenir une qualité supérieure, lorsque le commerce qui nous achète nos vins refuse de nous en donner un prix suffisant ? Il veut avant tout des vins abondants et à bon marché ; nous devons le contenter, sous peine de voir notre revenu considérablement diminué. Ce n'est pas en viticulture qu'on peut faire de l'art pour l'art.

Que les propriétaires y prennent garde ! Il ne savent peut-être pas bien où peut les mener cette course au clocher à l'abondance : tout bonnement à un avilissement des qualités et des prix qui équivaudrait à la ruine. Sans doute, de longues années s'écouleront avant qu'on en arrive là ; mais ce résultat est bien le terme de la voie où l'on est engagé, et où l'on échouera tôt ou tard si l'on ne revient pas à une meilleure méthode. N'en est-il pas ainsi dans plusieurs vignobles de la Provence ? Là, sur un sol excellent, sous un ciel délicieux, avec un climat éminemment favorable à la culture de la vigne, on n'a plus que des vins tellement inférieurs, qu'ils sont incapables de se soutenir pendant une année seulement, et que la moyenne des prix varie de 20 à 30 fr. l'hectolitre, suivant les années. Il est vrai que l'on y récolte parfois jusqu'à 250 hectolitres, et même plus, dans un hectare de vignes (1).

(1) J'assistai à la vendange, en 1859, chez M. H. du Luc, à Marsillargues, près Lunel. Une vigne d'un hectare lui donna plus de 260 hectolitres; de plus, M. du Luc m'affirma qu'en 1857, si je ne me trompe, cette même vigne avait donné 512 hectolitres.

Digitized by Google

Sans doute, je le répète, nous n'en sommes point encore là ; mais depuis six ou huit années nos vins les meilleurs ont été atteints de maladies que nos pères ne leur ont jamais connues. J'ai interrogé plusieurs vieillards sur ce point, tous m'ont répondu : « Autrefois cela n'arrivait jamais. » Ceci n'est-il pas bien fait pour nous donner amplement à réfléchir ?

Il me semble qu'il ne serait pas impossible de concilier, d'une part l'abondance et le bon marché des vins avec les besoins du commerce et des consommateurs peu aisés, et, de l'autre, la restauration des qualités tout à fait supérieures, obtenant de l'amateur opulent des prix très-rémunérateurs.

Il suffirait, pour réaliser cette utile réforme, que l'on établît, comme dans les autres grands vignobles, une classification bien entendue de nos différentes sortes de vins. Je la voudrais divisée en quatre classes :

La première comprendrait seulement les têtes de cuvées de nos meilleurs crûs, tels que les Thorins, Chenas, Fleurie, etc., etc. Là on s'appliquerait à obtenir surtout une qualité hors ligne. On ne prodiguerait pas les engrais ; on laisserait vieillir un peu plus les vignes ; on mêlerait quelques cépages de choix à ceux que nous cultivons, et l'on tiendrait avec fermeté les prix.

La deuxième se composerait des secondes et troisièmes cuvées des grands crûs nommés plus haut, ainsi que des premières cuvées des crûs de Brouilli, Morgon, Julliénas, Quincié, St-Etienne, Regnié, Villié, etc. Là encore on ne rechercherait pas l'abondance, et l'on maintiendrait de bons prix. Dans les vignes produisant les vins de cette classe, je recommanderais l'emploi judicieux du chardenet et du chanay, ou bien de l'enfariné du Jura, remplaçant le dernier.

Dans la troisième classe seraient rangés tous les vins connus sous le nom de bons ordinaires, vins provenant de jeunes vignes dans les bons crûs des vallées nombreuses qui séparent nos coteaux, en un mot, de tous les sols profonds et fertiles. Ici l'abondance serait recherchée, unie autant que possible à la qualité, qualité relative, sans doute, et qui serait maintenue pour le degré d'alcool et la solidité des vins, par conséquent pour leur durée, par une plus forte proportion dans les vignes de cépages tannifères et alcooligènes (si l'on veut me passer ce néologisme). Les vins de cette classe étant abondants, leurs prix seraient modérés.

Enfin, tous les vins qui n'auraient pas été compris dans les trois pre-

Digitized by Google

mières classes trouveraient leur place dans la quatrième. Ce serait spécialement ceux récoltés dans les plaines et sur les sommets élevés, où la vigne ne réussit pas, vins connus sous le nom d'ordinaires, dans ce pays, et de vins de commerce ailleurs. Ils devraient être surtout abondants.

Pour les vins de cette classe, la viticulture moderne déploierait le luxe de ses méthodes les plus excitantes, et viserait à une production aussi immodérée qu'elle le voudrait. Ici le but à atteindre serait de produire au plus bas prix possible, c'est-à-dire de tomber même dans une débauche d'abondance; car il ne faut pas perdre de vue que cette espèce de vin s'adresserait à la classe ouvrière, à la classe pauvre, à qui il faut avant tout, des produits à bon marché.

Une dernière observation, avant de conclure.

Planter parmi nos cépages indigènes quelques autres cépages, propres à remplir les emplois indiqués plus haut, serait peut-être un procédé inintelligent. C'est ainsi qu'en usaient nos pères, et je crois qu'en cela ils se trompaient; car, chardenet, chanay, pineau, enfariné du Jura, et tels autres que l'on pourrait choisir, sont tous des espèces gourmandes et voulant êtres taillées à long bois. Ils sont pour nos petits gamays de fort mauvais voisins, de mauvais coucheurs, si l'on veut me permettre cette expression vulgaire. Le mieux serait donc d'en former des vignes à part, auxquelles il serait plus facile d'appliquer le genre de culture qui leur est propre. Cette méthode aurait de plus l'avantage que, suivant qu'il vendangerait une cuvée de choix ou une cuvée plus ordinaire, suivant qu'il récolterait les raisins de ses jeunes ou de ses vieilles vignes, le propriétaire pourrait plus facilement apprécier la quantité de raisins riches en alcool et en tannin, qu'il joindrait à sa vendange, et en mesurer justement les proportions.

Tels sont, si je ne me trompe, les moyens simples et faciles d'arrêter, d'ici à très-peu d'années, la dégénérescence de nos vins, et même d'en restaurer la qualité et en rétablir la bonne renommée.

E. Terrel des Chênes.

FUCHSIA SYRINGÆFLORA.

Il en est des plantes florales comme des arbres fruitiers et de toutes choses; on néglige souvent ce qui paraît ancien pour courir après le nouveau, quel qu'il soit, sans le connaître. C'est, il est vrai, la loi du

Digitized by Google

progrès; mais rien n'empêche de revenir sur ses pas pour reprendre ce qu'on a oublié, si on n'a pas trouvé mieux; c'est ce que je propose aux amateurs de faire pour le *Fuchsia syringæflora*.

En effet, dans ce genre, je ne connais pas de plantes plus belles, plus élégantes et d'un plus grand effet pendant tout l'hiver.

Qu'on n'aille pas croire qu'il s'agisse d'une de nos nombreuses variétés de fuchsias à rameaux grêles, à fleurs pendantes et longuement pétiolées, très-jolies au reste; le *syringæflora* ne leur ressemble en rien.

Il se distingue de ses congénères par ses tiges rameuses, son beau feuillage disposé en verticille. Chaque hiver, ses tiges de l'année se terminent par une énorme panicule de fleurs violacées, à l'intérieur des pétales rose tendre.

La culture en est facile : boutures des jeunes pousses au printemps, sous cloche et sur couche tiéde; rempoter dans des vases assez grands en avril et septembre; ne pas pincer les tiges pendant la végétation afin de ne pas retarder la floraison; terre franche, mêlée d'un tiers de bruyère ou de terreau de feuilles. Chaque rameau doit être rabattu après la floraison, la seconde année à la hauteur d'un mètre, plus ou moins, selon que l'on veut avoir une plante plus ou moins élevée.

J'ai vu, ces temps derniers, chez M. Charton, amateur distingué, un sujet de *fuchsia syringæfolia* de plusieurs mètres de hauteur et couvert de nombreuses panicules de fleurs produisant un effet splendide. La floraison de cet arbre, car c'est plutôt un arbre qu'un arbuste, dure plus de trois mois. LIABAUD, *horticulteur*.

CULTURE DES AZALÉES ET DES RHODODENDRONS DE L'INDE.

Au temps où ces deux superbes genres donnent des fleurs admirables dans nos serres, il est peut-être opportun de rappeler sommairement les moyens de les cultiver. Ces moyens sont à peu près les mêmes pour les deux genres.

Leur multiplication se fait en boutures et en greffes : les premières en février, sur couche chaude; elles font racines de six semaines à deux mois. Lorsqu'on les repique, on a soin de les couvrir d'une cloche pendant quelques jours pour en faciliter la reprise.

La greffe se fait, soit en février, en serre chaude, soit en août à l'air libre et à l'ombre. La reprise a lieu au bout de trente jours, après quoi

Digitized by Google

on les habitue insensiblement au grand air. On peut encore, soit en serre, soit à l'air libre, les greffer par approche, comme les autres variétés de pleine terre; mais alors on ne les coupe de la plante mère qu'au mois de septembre, lorsque la reprise en est bien assurée.

Les azalées de l'Inde demandent beaucoup d'air et d'arrosement en été. On peut même les livrer à la pleine terre, en plate-bande de terre de bruyère. Elles poussent vigoureusement et se couvrent de boutons à fleurs. Il faut une terre jeune, grasse et non usée. On les arrose dans les grandes sécheresses. Au mois de septembre on les met en pots, et leur entrée en serre se fait à la fin d'octobre.

Pendant l'hiver ces plantes exigent beaucoup de lumière et des arrosements fréquents, comme en général toutes les plantes à feuilles persistantes. On leur donne de l'air, quand le temps le permet.

Si on les cultive constamment en pots, il faut les rempoter après la floraison et les tenir pendant quelques jours à l'ombre. Souvent on a des journées chaudes au printemps, accompagnées d'un vent sec, aride; il faut les en préserver.

Il arrive souvent qu'on met les azalées en serre chaude pour en avancer la floraison; dans ce cas, il faut les seringuer souvent, surtout les boutons dont les sépales sont un peu durs et par conséquent sujets à se dessécher, ce qui empêche le développement des fleurs.

Semis. — On remplit une large terrine de bonne terre de bruyère légèrement pressée. On y sème la graine de rhododendron ou d'azalée, mêlée de six fois son volume de sable siliceux blanc. On met la terrine en bâche sur une couche à melons. On la saupoudre de morceaux de mousse brisée pour maintenir l'humidité de la terre. Le fumier de cheval, desséché et réduit en poussière, peut remplacer la mousse. On repique ensuite en pots les plants, lorsqu'ils ont acquis une certaine force, et on les traite comme les plantes mères. D. S.

OBSERVATIONS IMPORTANTES SUR LA CULTURE DU FRAISIER.

A M. le Directeur de la *Revue des Jardins et des Champs.*

Monplaisir, 8 avril 1863.

MONSIEUR,

Pensant que vos lecteurs seront bien aises de connaître l'opinion d'un homme expérimenté dans la culture des fraisiers, sur le moment

Digitized by Google

le plus opportun et la meilleure méthode de leur plantation, je vous adresse un extrait d'un article de M. de Jonghe, qui a paru dans un journal anglais.

Les cultivateurs diront qu'il est oiseux de venir parler de l'époque de la plantation des fraisiers, que cette question est vidée depuis longtemps. Mais l'examen fait par M. de Jonghe de bon nombre de cultures de cette intéressante plante l'autorise à dire que, généralement, les plantations ne sont pas faites avec toutes les précautions nécessaires pour assurer un bon rendement.

Quelques personnes maintiennent que la plantation des fraisiers doit se faire en août ou septembre, d'autres du 1er au 15 octobre, afin que les plants puissent bien s'établir dans le sol avant l'hiver, et prendre assez de force pour produire des fruits l'été suivant.

Ce raisonnement paraît tout d'abord plausible; cependant une expérience de 50 années autorise M. de Jonghe à donner la préférence à la plantation du printemps. Il a remarqué que les jeunes plants, qui tiennent encore à la plante mère par les coulants, sont plus vigoureux au printemps que ceux qui ont été détachés à l'automne, et que si on les enlève avec soin en avril, avec toutes leurs racines, ils produiront des fruits en juin et juillet; tandis que ceux qui ont été détachés de la plante mère à l'automne restent souvent languissants et ne produisent des fruits que la seconde année.

Il a aussi remarqué, en détachant ces jeunes plants, que les jeunes racines s'étendent d'une manière oblique dans toutes les directions, et qu'il est, en conséquence, important, lorsque l'on plante, d'étendre les jeunes racines de la même manière, en les couvrant successivement de terre, au lieu de faire ce travail au plantoir, comme cela se pratique communément.

Contrairement à ce que l'on pourrait supposer, les racines des fraisiers s'enfoncent aussi, dans un terrain bien préparé, à une profondeur d'au moins 25 à 30 centimètres et s'étendent, dans toutes les directions de 30 à 35 centimètres autour de la plante. M. de Jonghe est donc d'avis de planter en avril, après avoir fait défoncer le terrain à une profondeur d'au moins 50 centimètres et l'avoir bien fumé, et de faire la plantation avec les soins indiqués ci-dessus et d'espacer les plants de 10 à 50 centimètres, selon la vigueur des variétés.

Ceux qui plantent trop serré, et c'est le plus grand nombre, voyant au bout de deux ou trois ans, que leurs fraisiers ne produisent plus autant, disent que les plantes sont épuisées; mais c'est là une erreur, et ils ne devraient s'en prendre qu'à eux-mêmes; car s'ils avaient suffisamment espacé leurs plantes, ils n'auraient pas ce regret à exprimer.

Agréez, etc. JEAN SISLEY.

Digitized by Google

CLASSIFICATION DU GENRE PÊCHER,

PAR M. C. BUISSON.

En ce temps où les arbres fleurissent, l'attention des arboriculteurs se reporte sur la question de classification du genre pêcher, depuis longtemps débattue.

Dans un de nos précédents numéros, nous sommes revenus sur la méthode de M. C. Buisson. Nous avons dit qu'elle est basée sur trois dimensions de fleurs : les grandes, les moyennes et les petites, ainsi que sur l'existence ou l'absence de glandes au bas des feuilles, près du pétiole. Nous avons rappelé qu'un arboriculteur avait proposé au congrès pomologique, dans sa session d'Orléans en 1861, un autre système consistant en deux dimensions de fleurs : les grandes et les petites, et que le congrès avait renvoyé cette proposition à l'examen des sociétés d'horticulture. Nous avons fait connaître l'adhésion de celles de Grenoble et de Tours pour le système Buisson. Depuis lors, le secrétaire du congrès a répondu à ces deux sociétés par une circulaire, où il s'est efforcé, en citant plusieurs kyrielles de noms d'arboriculteurs anciens et modernes, de démolir le système Buisson pour consolider le sien, car il avoue avoir coopéré à la combinaison du système à deux dimensions de fleurs. M. Buisson a vu, dans cette circulaire du congrès, une attaque plutôt contre lui que contre sa méthode, ce que nous ne comprendrions pas, si cela était ; car où diable la méchanceté irait-elle se nicher !

« L'auteur de cet avis, dit M. C. Buisson, ne paraît avoir eu en vue que de déverser le blâme et le ridicule sur mon travail, qu'il a reconnu, à une autre époque, être le fait des longues et laborieuses recherches que j'ai faites sur un genre d'arbres fruitiers, travail qu'il qualifiait, le 17 octobre 1860, d'*intéressante et savante classification du genre pêcher*, travail pour lequel il me prodiguait des éloges et des compliments exagérés... »

Nous supprimons la fin de la phrase, car nous ne voulons pas envenimer la discussion ; mais nous croyons devoir reproduire le commencement de la lettre adressée à M. C. Buisson par le secrétaire du congrès, le 6 février 1861 :

« Merci pour moi de la si bonne et si utile brochure que vous venez de m'adresser ; merci au nom du congrès pomologique ; merci au nom de la *science et du progrès ;* merci, en un mot, au nom de l'*arboricul-*

Digitized by Google

ture de votre zèle et de vos travaux. Vous venez de rendre un bien grand service à la pomologie en publiant votre proposition de classification, etc., etc. »

Ainsi, l'auteur de la circulaire, parlant non-seulement comme secrétaire du congrès pomologique, mais au nom de la science, du progrès et de l'arboriculture, en général, qu'il semble représenter, la discussion entre les auteurs des deux systèmes prend une gravité, une importance que nous nous refusions à lui reconnaître d'abord.

A cette hauteur où elle est placée, voyons un peu comment les deux champions la traitent.

Le secrétaire du congrès, ainsi que nous l'avons dit, s'appuie sur des citations d'arboriculteurs anciens et modernes pour établir qu'il y a eu désaccord entre eux, dans leur appréciation, sur les dimensions des fleurs de pêcher; que la moyenne est tout à fait facultative ou illusoire, et qu'il serait bien plus simple et rationnel de raccourcir ou d'allonger les fleurs intermédiaires, pour les faire entrer dans son système, que de créer une troisième catégorie inutile.

Cette manière de faire nous rappelle celle de Procuste qui, comme on le sait, allongeait ou raccourcissait les voyageurs à la mesure de son lit.

Le secrétaire du congrès reconnaît, du reste, implicitement l'existence de plusieurs dimensions de fleurs, puisqu'il dit dans sa circulaire :

« En suivant les principes de Duhamel, on arrive à grouper dans les deux catégories nouvelles les fleurs de toutes les variétés du genre pêcher. Dans la première on place les *grandes et belles fleurs*, les *grandes et assez grandes ;* dans la seconde on range les *moyennes*, les *petites et très-petites.* »

M. C. Buisson voit les fleurs différemment et s'explique comme il suit :

« Les trois dimensions varient des petites aux plus grandes, depuis un minimum de 15 millimètres de diamètre jusqu'à un maximum de 45 millimètres; en sorte qu'une dimension moyenne peut être déterminée et fixée de 25 à 32 millimètres. Ce calcul a été justifié par des mesures prises sur nature, par plusieurs personnes, sur un grand nombre de fleurs représentant plus de cent variétés.

» *Les formes des trois catégories* ont aussi leurs caractères. La position, la longueur et la tenue des sépales et des pétales indiquées dans le rapport sont à remarquer et à comparer.

Digitized by Google

» Admettons une ou plusieurs de ces différentes distinctions, et nous arriverons à l'attribution des variétés aux trois catégories.

» *Les trois couleurs*, ou plutôt les trois nuances, sont suffisamment tranchées; elles sont incontestables, évidentes. Elles sont d'autant plus frappantes, comme l'a fait justement observer M. Rouillé-Courbe, qu'on s'éloigne davantage de l'arbre et des fleurs que l'on observe, surtout s'il s'agit d'un espalier à formes obliques de 45 degrés, suivant la méthode Dubreuil.

» Il faut en tout être conséquent et se rendre à l'évidence. Si on ne reconnaît pas les moyennes fleurs, il ne faut former que deux catégories; mais si on les reconnaît, ce qui ne peut être l'objet d'un doute, admettez les trois catégories proposées. Ne placez dans chacune d'elles que les fleurs pour lesquelles il y a accord, à l'égard desquelles il n'y a aucune incertitude, et rejetez dans la catégorie des petites celles qui seraient considérées comme douteuses; n'excluez pas d'une catégorie réelle et naturelle les moyennes fleurs, parce que vous pouvez élever une objection sur l'admission de quelques autres dans cette catégorie. Dans le doute, il faut s'abstenir, et je le répète, placez les douteuses dans la catégorie des petites, mais ne placez pas dans cette dernière catégorie les moyennes fleurs que vous reconnaissez et que vous admettez comme telles.

» Je termine cette réponse, dit M. Buisson, par la même phrase qui commençait ma note sur les pêchers, communiquée en 1845 à la société d'agriculture de Grenoble :

» La confusion qui règne dans la dénomination des pêches et la difficulté de reconnaître l'exactitude de leurs dénominations m'ont déterminé à soumettre un tableau que j'ai dressé, suivant la méthode Desprez, pour faciliter le classement des diverses variétés de cet arbre fruitier. C. Buisson. »

En terminant, nous ne pouvons qu'engager les hommes compétents, consciencieux, à mettre de côté toute influence de camaraderie pour examiner et apprécier les faits en véritables juges, à clore les débats par une sentence qui sera favorablement accueillie, si elle est conforme à la vérité et à la justice. J. Cherpin.

J. Cherpin, *Editeur*.

Lyon. — Imprimerie B. BOURSY (C. JAILLET, Successeur), rue Mercière, 92.

Digitized by Google

BULLETIN MENSUEL.

Exposition horticole, à Paris. — Destruction du ver blanc. — Toujours de la classification du genre pêcher. — A quel âge le cheval doit payer l'impôt. — Le jardin de M. Alp. Karr. — La villa Brémond, à Nice.

Une belle exposition a lieu en ce moment au local de la Société d'horticulture, à Paris, chaussée d'Antin. A l'entrée, de chaque côté, sont deux superbes lots de rosiers fleuris, puis trois lots admirables d'orchidées appartenant à MM. Luddemann, Thibaut-Ketler et Rougier-Chauvière. Celui de ce dernier est superbe et remarquable, surtout par de beaux exemplaires de *Vanda*, de *Phalænopsis grandiflora* ayant au moins quinze fleurs sur la même tige. Le *Trichopilia crispa* et le *Suavis* ont paru admirables, ainsi que le *Sobralia machranta*.

Dans le lot de MM. Thibaut et Ketler, on remarquait : le *Cattleya amethystina* et le *Skinerii*, le *Saccolabium retusum*, le *Dendrobium tortile*, le *Cypripedium barbatum superbum* et le *Villosum*, le *Vanda tricolor rollissoni*, le *Burlingtonia venusta*, *Lælia purpurata*, etc.

Parmi les plantes nouvellement introduites étaient le *Farfugium, species nova*, le *Doryopteris grandis*, *Hibiscus, sp. fol. variegata*, *Chamœranthemum verbenaceum*, *Aucuba japonica picturata*, *Ataccia cristata*, *Caladium Lowii*, *Sptœrogine latifolia*, *Aphellandra liboniana*, etc., etc.

M. Chantin a obtenu la médaille d'honneur de l'Empereur pour son superbe lot de plantes de serre.

Les collections de Pélargoniums étaient superbes. Une variété très-remarquable, nommée *Criméon King*. a valu à M. A. Dufoy la médaille d'or du prince Napoléon.

Les azalées, les rhododendrons étaient richement représentés par MM. E. Michel, Margottin, Jamin-Durand ; les pivoines arborées par MM. Charles et Eugène Verdier, Guérin-Modeste. On a surtout remarqué les variétés *Bijoux Chusan*, de *Troubetz-Koy*, *Rœgine Belgiqua*, *Louise Mouchelet*, etc.

Le lot de *Petunias* de M. Rendatler, de Nancy, était admirable par le choix des variétés qui le composaient. On remarquait entre autres *Triomphe de Nancy*, *Gigantea plena*, *Marie Stuart*.

La nombreuse collection de conifères de M. Desfrènes, de Vitry, remplissait une bonne partie du local. Les ananas de M. Gontier, les

Digitized by Google

asperges, les fruits forcés : cerises, amandes, pêches, prunes, etc., complétaient cette belle exposition.

⁂

M. Vibert, ancien arboriculteur, renommé pour ses cultures de rosiers, et qui maintes fois a éprouvé des pertes considérables causées par le ver blanc, combat comme inefficaces tous les systèmes aujourd'hui préconisés pour la destruction de ce dernier. Il demande une loi spéciale pour la chasse générale du hanneton, qui doit être mis à prix. L'exécution de cette loi devrait être confiée non pas aux gendarmes, ni aux gardes champêtres, mais à des agents spéciaux, étrangers aux localités où ils devraient opérer.

⁂

M. Lepère, dont l'habileté arboriculturale ne peut être mise en doute, se prononce, dans le *Bulletin* de la Société horticole de Paris, pour la division des fleurs de pêchers en trois catégories, les *grandes*, les *moyennes* et les *petites*.

Dans la première il place les *grandes fleurs* à corolles très-ouvertes et d'un rose clair. Elles se rapportent aux races hâtives, telles que les *Mignonnes*, la *Belle Beauce*, *Belle de Vitry* et *Grosse Mignonne* tardive, intermédiaires entre la première et la deuxième saison.

Dans la deuxième catégorie il place les *moyennes fleurs*, dont la corolle n'est, pour ainsi dire, qu'à demi ouverte et d'un rose plus foncé. Elles se rapportent aux variétés de deuxième saison, telles que la *Galande*, ou *grosse noire de Montreuil*, *Madeleine de Courson*, *Bon ouvrier* et *Chevreuse*.

Dans la troisième catégorie, ou *petites fleurs*, qui ne peuvent, suivant lui, être confondues avec les moyennes, parce qu'elles sont serrées en forme de boutons, ayant leurs pétales non étalés débordés par les étamines, etc.; dans cette troisième catégorie, disons-nous, sont les variétés tardives : *Téton de Vénus*, *Bourdine*, etc. Il ajoute : Les pêches jaunes sont toutes à fleurs moyennes ou petites. Les lisses ou brugnons sont, en général, le *Stanwick* excepté, à petites fleurs.

Dans la pensée de M. Lepère, il ne s'agit pas de généraliser la classification en question, car elle sera toujours plutôt scientifique que pratique pour le plus grand nombre d'arboriculteurs ; mais il s'agit simplement de savoir si elle est exacte et applicable aux environs de Paris.

Digitized by Google

∴

Des éleveurs de l'espèce chevaline ont voulu savoir à quel âge le cheval devient imposable. M. le directeur des contributions vient de trancher la question comme il suit : Le poulain propre à être monté pour être dressé n'est pas imposable; mais dès qu'il est employé à la selle ou à la voiture, il doit être imposé.

∴

Il paraît que le directeur du chemins de fer de la Méditerranée va accorder aux floriculteurs, et peut-être aussi aux maraîchers, de Nice et de la Provence, la faculté d'expédier leurs produits par la grande vitesse. M. Louis Jourdan, rédacteur du *Siècle*, l'annonçait il y a quelques jours. Il ajoutait :

« A propos de fleurs, vous pensez bien que je n'ai pas manqué d'aller serrer la main du plus célèbre jardinier qui soit au monde, de notre ami Alphonse Karr. Je l'ai trouvé en costume de paysan dans son splendide jardin de Saint-Etienne (Nice), une merveille! Toutes les variétés de roses y sont cultivées avec un soin et une intelligence remarquables. Que de fleurs, mon Dieu ! que d'orangers, que de citronniers, que de plantes rares dont Nice ne soupçonnait même pas l'existence, avant que notre ami les y eût importées ! Alphonse Karr est un marchand de fleurs, et il a révolutionné l'art de les grouper en bouquets. Six ouvrières sont sans cesse occupées, sous sa direction, à faire ces bouquets charmants qu'on lui demande et qu'il expédie de tous côtés. Ce jardinier, ce marchand de bouquets n'est pas seulement un de nos plus spirituels écrivains, c'est un sage qui a eu la sagesse d'asseoir sa vie dans un milieu normal, de vivre avec les fleurs qu'il aime, et par elles. Aussi, quelle vigueur! quelle santé robuste ! quel calme et quel bon sens ! Son vaste jardin est une flore. Les plus riches fleurs aquatiques s'épanouissent dans ses bassins. Sa petite vache bretonne lui donne d'excellent lait et sa basse-cour ferait envie à notre ami Rousset lui-même, ce gallinophile distingué qui remporte des prix à tous les concours de gallinacées, etc. »

Suivant un autre voyageur, M. Daniel, qui vient de publier dans le *Léman* un article sur le même sujet, M. Jourdan, du *Siècle*, aurait vu en poète le jardin du philosophe de Nice. M. Daniel « n'est pas entré » chez M. Karr, parce que personne n'y entre; il ne l'a pas vu, parce » que personne ne le voit. » Un jour, il attendit pendant un quart-

Digitized by Google

d'heure la permission d'entrer, qui ne vint pas. « Cependant un âne » chargé de terre de bruyère et conduit par un paysan vint à passer » et à entrer... » Alors il entrevit le logis, une maison irrégulière et jaune, « des poules de l'espèce commune gloussant et picottant à droite » et à gauche, et traînant sur l'allée mal sablée des produits domes- » tiques... »

M. Daniel alla dissiper sa mauvaise humeur à la villa voisine, la villa Brémond, que tous les voyageurs peuvent visiter. « Cette propriété » passe pour la plus belle de Nice; tout ce qu'on peut faire avec infi- » niment d'argent et de travail, M. Brémond l'a fait. » Aussi l'estime-t-il quatre millions! Les plantes de tous genres y sont cultivées avec beaucoup d'art et de soins par le jardinier chef, M. Honoré Brun. Notre voyageur s'en alla émerveillé, mais non sans garder rancune à M. A. Karr.

J. CHERPIN.

POURQUOI NOS VINS DÉGÉNÈRENT.

J'ai essayé de montrer, dans un précédent article (voir la *Revue des Jardins et des Champs,* numéros de mars et avril), comment et pourquoi nos vins n'ont plus les qualités qui les distinguaient autrefois, et j'ai indiqué, comme moyens me paraissant propres à les régénérer, un retour à l'ancienne méthode de viticulture prudemment modifiée sur quelques points, et une classification intelligente des différents crûs du Beaujolais, classification dont tous les vignobles renommés de la France nous offrent l'exemple et nous montrent l'avantage. Il me reste à étudier aujourd'hui les causes des maladies, inconnues à nos pères, auxquelles ces mêmes vins sont sujets depuis quelques années. Connaître ces causes avec quelque certitude, et ensuite les supprimer, ce sera mieux que de guérir le mal dont il s'agit: ce sera l'empêcher de se produire. *Sublatâ causâ, tollitur effectus.*

Les maladies auxquelles les vins de ce pays sont exposés sont la *pousse,* la *graisse* et l'*amer*. La première est peu dangereuse; c'est une fermentation, une effervescence momentanée, que l'aération des vins et des caves suffit à calmer. Elle n'attaque guère que les vins verts; c'est la seule qui ait existé anciennement dans notre vignoble. Il n'en est pas de même des deux autres. L'altération qu'elles provoquent est grave et profonde, et souvent les vins ne s'en relèvent pas. Elles étaient

Digitized by Google

inconnues autrefois dans notre vignoble et n'y ont fait leur apparition qu'à dater de l'année 1846.

Il ne peut être question, dans cette étude, des procédés à employer pour le traitement des vins malades : ils sont connus de tous les propriétaires et des tonneliers un peu experts, et on les trouvera indiqués dans plusieurs traités pratiques sur les vins. Nous ne cherchons ici que les causes.

Beaucoup d'hommes qui s'occupent de la vigne et de ses produits, et souvent les plus intelligents, attribuent les maladies nouvelles de nos vins à l'invasion de l'oïdium. Cette opinion frappe d'abord l'esprit en ce qu'elle se fonde sur un fait malheureusement trop réel, et on l'admet volontiers, la croyant justifiée. Elle n'est cependant que spécieuse et ne soutient pas un examen attentif. Toutefois, elle mérite une réfutation sérieuse. Des faits seuls et des faits certains se chargeront de fournir cette réfutation.

Les années où l'oïdium a le plus sévi dans notre vignoble sont : 1845, 1851, 1852, 1853, 1856 et 1860. Les vins de ces années ont eu la *pousse*, et cela devait être ; ils étaient verts et plus que médiocres ; mais la *graisse* et l'*amer* ne les ont pas attaqués.

Les années où l'oïdium a été le moins aperçu dans le Beaujolais sont celles de 1846, 1849, 1854, 1857, 1859, 1858 et 1861 ; les vins de ces années ont été atteints des maladies nouvelles à des degrés différents d'intensité.

Comment admettre alors que l'oïdium puisse être la cause de maladies qui ne se montrent que lorsqu'il disparaît, maladies qui disparaissent à leur tour, dès que l'oïdium se montre de nouveau ? Cela ne reviendrait-il pas à dire que l'effet ne se produit qu'en l'absence de la cause ? La question, ainsi ramenée à l'exacte observation des faits, se résout d'elle-même et me dispense d'insister.

Observons, en passant, que les récoltes les plus remarquables par la qualité de leurs produits ont aussi été celles qui ont le plus souffert des atteintes de la *graisse* et de l'*amer ;* la proposition inverse est également vraie.

Une autre opinion non moins répandue que la précédente, et qui n'a pas une moindre apparence de raison, veut que ces maladies aient pour cause les procédés de culture qui ont amené la dégénérescence des vins. Elle ne me paraît pas plus fondée.

L'excitation de la vigne à une production immodérée et l'abandon

Digitized by Google

de certains cépages, en appauvrissant les vins de deux de ses éléments constitutifs essentiels, l'alcool et le tannin, ont pu leur ôter la force de résister aux atteintes des maladies nouvelles, mais ne les ont point pu produire. Les faits sont encore là pour le prouver. Longtemps avant 1846, époque à partir de laquelle on a commencé à remarquer des altérations maladives dans nos vins, l'énervante méthode des fumures abondantes et des renouvellements prématurés des vignes était pratiquée, notamment dans les crûs produisant nos vins les plus fins. Comment l'apparition des maladies n'a-t-elle pas suivi de près la cause qui les a produites? Ici encore voilà une cause qui demeure sans effet, c'est-à-dire une cause qui n'en est point une. C'est donc ailleurs qu'il faut chercher l'explication du phénomène dont il s'agit.

Je crois la trouver dans la fermentation prolongée à laquelle le raisin ou la *vendange* (c'est le mot usité) est soumise depuis quelques années. Le témoignage des faits et les données de la science s'accordent pour l'établir victorieusement.

En effet, l'observation a reconnu que la *graisse* et l'*amer* ont fait leur apparition vers 1846, époque à laquelle on a commencé à demander aux longues fermentations une plus forte coloration des vins. Au contraire, on ne pourrait pas citer un seul exemple de vins atteints de ces maladies pendant la période durant laquelle les vins incolores étaient seuls en faveur. Or, chacun sait que, pour obtenir ces vins, on laissait à peine la *vendange* fermenter pendant vingt-quatre heures dans la cuve. Les produits des meilleurs crûs et des années les plus chaudes, c'est-à-dire les vins les plus riches en séve et en couleur ont été les moins épargnés. Parmi les vins de 1859, presque tous atteints de la *graisse*, les seuls qui n'aient pas souffert avaient peu fermenté, et dans l'exagération du moment, on les déclarait pauvres en couleur. Jamais nos pères n'ont eu à se plaindre de la *graisse* et de l'*amer*, et ils ne dépassaient jamais la limite de fermentation que je dirai tout-à l'heure. Tels sont les faits patents qui forment, autour de l'opinion que j'avance, un faisceau de preuves déjà recommandable.

A son tour, la science explique que l'acte de la fermentation se prolongeant au-delà de certaines limites, il se forme, dans la matière soumise à la fermentation, d'innombrables petits corps microscopiques du genre végétal, ayant la propriété de communiquer la fermentation. La levure de bière, le levain, la lie de vin, ne sont autre chose que des matières chargées de ces corps appelés ferments. Ainsi est-il des vins

Digitized by Google

dans lesquels une longue fermentation a jeté une grande profusion de matière colorante. C'est à cette matière qu'adhèrent les ferments en question. Suspendus avec elle dans la masse du vin, ils le provoquent incessamment à fermenter, et la fermentation déterminée par eux produit, tantôt la *graisse,* tantôt l'*amer,* suivant que le sucre ou les acides dominent comme éléments dans le vin. De là vient que le soutirage et le collage des vins sont le moyen le plus sûr de les guérir de ces maladies, parce qu'il a pour effet de précipiter la matière colorante surabondante et de le débarrasser ainsi du dangereux ferment dont elle est le véhicule.

L'important est donc de connaître avec certitude le moment précis où il convient de soustraire la vendange à la fermentation, c'est-à-dire de décuver. Rien n'est plus simple ni plus facile. Nos pères ne s'y trompaient pas, et nous ne saurions mieux faire que de les imiter en cela. Ils décuvaient dès que la fermentation écumeuse s'arrêtait et ne la provoquaient point par des foulages répétés. Et l'on peut dire, sans mériter le reproche du poète : *Laudator temporis acti,* que leurs vins valaient un peu mieux que les nôtres, et surtout qu'ils n'étaient pas malades.

Ce serait ici le lieu de démontrer que l'acte de la fermentation, borné à la limite que j'ai dite, la cessation du mouvement tumultueux qui produit l'écume, suffit à mettre pleinement le vin en possession de tous les éléments constituant sa qualité et sa santé; mais je craindrais d'abuser à la fois, et de l'hospitalité que veut bien m'accorder la *Revue,* et de la patience de ses lecteurs. Je me bornerai donc à dire aux viticulteurs qui ne seront pas convaincus : Essayez et vous croirez. Puis, je les renverrai, pour plus amples démonstrations, à l'excellent *Traité pratique sur les vins,* de Henri Machard, qui devrait être dans les mains de quiconque a une cave et possède un hectare de vignes.

La conclusion de cette étude sera que, pour préserver nos vins des maladies nouvelles, aussi bien que pour les régénérer, il est urgent de revenir, sur bien des points, à l'ancienne méthode de culture et de vinification. Nos pères n'étaient pas aussi savants que nous, mais ils avaient pour la tradition viticole respect et fidélité. Or, la science moderne nous démontre excellents les procédés recommandés par la tradition, et nous avons perdu beaucoup pour nous en être écartés. A notre tour, inclinons-nous devant elle; suivons ses conseils, comme firent

Digitized by Google

nos pères, et, comme eux, nous en serons pleinement récompensés.

E. TERREL DES CHÊNE (1).

PERYMENIUM DISCOLOR

(Christocarpus. — Schistocarpus. — Schistocarpha.)

Depuis deux ans environ, les horticulteurs français et étrangers nous annoncent et nous vendent un bel arbrisseau à feuilles ornementales qui n'a point été décrit, que je sache, dans les livres et les journaux spécialement consacrés à l'horticulture. Les catalogues l'indiquèrent tout d'abord sous le nom de *christocarpus,* puis sous celui de *schistocarpus* ou *schistocarpha ;* M. Van-Houtte nous apprend cette année que christocarpus, schistocarpus et schistocarpha sont synonymes de *Perymenium.* Notre vade-mecum, l'*Almanach du bon jardinier,* reste complètement muet sur cette plante, et je l'ai moi-même cultivée en 1861 et 1862 sans connaître son véritable nom et sans pouvoir déterminer sa famille ; car elle n'avait pas fleuri. Tout dernièrement, enfin, deux exemplaires vigoureux rentrés, à l'automne, en serre tempérée, viennent de se couvrir de fleurs blanches réunies en corymbe d'un effet assez médiocre ; elles offrent tous les caractères distinctifs de la famille des composées; on peut même, en les examinant d'un peu plus près, les ranger dans la tribu des sénécionidées.

Muni de ces premiers renseignements et pensant que le végétal en question pouvait n'être pas nouveau, j'ai eu recours aux ouvrages de nos maîtres en la matière, j'ai consulté les livres de botanique et j'ai appris, en effet, que le *Perymenium* appartient à la famille des composées, tribu des sénécionidées-verbesinées. Ce genre a été créé par Schrader. (Ind. sem. hort. Gœtt., 1830.) Poussant un peu plus loin mes investigations, j'ai su encore que *schistocarpha* est synonyme de *Perymenium* (Lessing, *in Linnæa,* VI, 387), que cette plante est originaire du Mexique, que sa découverte remonte au moins à 1829 ou 1830, et que l'illustre naturaliste De Candolle ne l'a point mentionnée dans son prodrome. Quant aux deux noms *christocarpus, schistocarpus,*

(1) Dans un des précédents articles de notre honorable collaborateur, notre imprimeur a porté le prix des vins du midi, de 20 à 30 fr. l'hectolitre ; tandis que ces prix n'étaient, à la vendange de 1859, chez M. Le Mès du Luc, que de 2 fr. 75 c. à 4 fr. 50 c. l'hectolitre. (*Note du Rédacteur*).

Digitized by Google

que nous trouvons encore sur plusieurs catalogues de 1863, je ne sais ni pourquoi, ni par qui ils ont été donnés.

Il résulte de tout ceci que le *perymenium* n'est pas une nouveauté, mais que pourtant il n'a pas été suffisamment décrit par ceux qui l'ont rajeuni; je vais donc tâcher de combler cette lacune en ajoutant quelques renseignements sur sa culture, non pas avec l'autorité d'un savant ou d'un maître, mais avec la timidité d'un amateur modeste qui désire seulement être utile à ses collègues.

Perymenium discolor, Schrader. *Schistocarpha bicolor,* Lessing. — Plante ornementale vivace, de deux à trois mètres, de la famille des composées, tribu des sénécionidées-verbesinées, originaire du Mexique; — tige d'abord herbacée, fistuleuse, fortement hispide, puis sous-ligneuse cylindrique et beaucoup moins hispide; feuilles grandes, opposées subcordées-acuminées, pétiolées, hispides; limbe décurrent sur le pétiole jusqu'au point de son insertion, avec appendices auriculaires embrassant la tige; fleurs petites, disposées en corymbes, présentant les caractères botaniques des composées-sénécionidées, disque jaune, rayons d'un blanc sale; inflorescence d'un effet médiocre.

L'ampleur et l'originalité du feuillage constituent seuls le mérite ornemental de cette plante, encore faut-il se hâter d'ajouter que les vents d'orage brisent facilement les jeunes rameaux et lacèrent les feuilles, que ces dernières sont fort appréciées par les limaces; surtout par les limaces de nos jardins, qui les percent et les dévorent avec avidité.

Quant aux procédés de culture, ils sont faciles : la plante passe bien l'hiver soit en orangerie, soit en serre tempérée, et si l'on a soin, au mois de janvier, de rabattre à 30 centimètres la tige principale, on obtient des rejetons nombreux qu'on bouture sous cloche et qui reprennent promptement. Ces jeunes pieds tenus en pots, sur couche et sous châssis, sont déjà forts lorsque les beaux jours nous arrivent; c'est alors qu'on les plante en pleine terre substantielle, légère, et qu'on les voit bientôt commencer une luxuriante végétation, qui s'arrête seulement aux derniers jours d'octobre. On relève, avant les gelées, quelques pieds pour les remettre en pots et pour les rentrer en serre; voilà tout.

Le *Perymenium,* toute petite plante au printemps, devient, en moins de deux mois, un magnifique arbrisseau de deux mètres. On le place ordinairement sur les pelouses; on peut même le réunir par groupes, comme les *Ferdinandas,* les *Wigandias* et autres végétaux dont la culture est à peu près la même.

F. Boncenne.

Digitized by Google

ECONOMIE DE VASES POUR LES SEMIS DE PLANTES FLORALES.

Voici un moyen tout à la fois simple et économique pour la transplantation de certaines plantes florales auxquelles cette opération est souvent nuisible.

On choisit un gazon fin, n'ayant pas de racines traçantes, telles que chiendent, liseron, etc. ; on le divise en tranches carrées ou oblongues. On renverse ces morceaux de gazon et on les enterre à niveau, dans une couche ou en pleine terre, suivant le mois où l'on opère. Ainsi, l'herbe du gazon se trouve cachée dans la terre, et l'extrémité des racines de cette herbe est à l'air. On recouvre cette partie de la motte d'une légère couche de terreau fin, et l'on sème dessus les graines florales. On les recouvre du même terreau, que l'on tasse et que l'on arrose.

Cette opération se fait sous châssis, en février, mars et avril; mais plus tard à l'air libre.

Lorsque les jeunes plants sont assez forts, on enlève avec soin les mottes de gazon sur lesquelles le semis a été fait, et on les transporte à l'endroit du jardin destiné à les recevoir. Là, on les arrange en plates-bandes ou en massifs. Les jeunes plants ne souffrent nullement de cette opération et continuent à pousser comme auparavant; ils forment bientôt de belles touffes de fleurs.

L'herbe du gazon enterrée pourrit peu à peu et devient un engrais pour les plantes florales.

Les espèces de plantes auxquelles cette opération convient le mieux sont : la rhodante, les linéaires, les némophiles, les pavots, la julienne, les lobélies, le réséda, etc.

Thomas Denis,
Chef des Cultures au Jardin Botanique.

DE L'UTILITÉ DE LA PAILLE
EN ARBORICULTURE ET EN HORTICULTURE.

Tout le monde sait le rôle important que remplit la paille dans les engrais, dont elle constitue la base principale; mais il est bon d'insister avec tous les écrivains agricoles de notre époque, sur l'emploi, secondaire, il est vrai, mais non moins utile qu'elle est appelée à remplir en

Digitized by Google

arboriculture, comme agent hydraulique durant les sécheresses, en faveur des jeunes arbres plantés isolément ou en pépinière.

Un agronome, dont les écrits ont l'avantage incontesté de captiver l'attention par l'intérêt qu'ils offrent à l'homme du monde comme à l'homme des champs, prouvait, il y a quelques années, l'utilité des pierres en agriculture; cela n'était point une idée paradoxale; voyez plutôt. Les pierres cachées sous le sol, disait ce savant agronome, le divisent dans certaines limites et constituent une sorte de drainage naturel au-dessous de la couche arable; d'autre part, les pierres dans la couche arable agissent mécaniquement sur celle-ci, à la manière des fumiers pailleux.

Or, la paille ou, si vous aimez mieux, les fumiers pailleux étendus en couches minces conviennent particulièrement aux plantations faites dans les sous-sols à base de silice et dans les calcaires profonds, les sous-sols d'argile et de marne pourraient s'en passer, à la rigueur; mais il est toujours utile d'employer la paille pour tous les jeunes sujets dont les racines ne sont recouvertes que de quelques centimètres de terre. Avec aussi peu d'abris, la sécheresse les atteint toujours et contraint la sève à cesser ses fonctions; bientôt on s'en aperçoit à la langueur de l'arbre, qui se prolonge souvent plusieurs années.

Les boutures en pépinière éprouvent toujours le besoin d'être paillées, et je citerai, entre autres, les sarments de la vigne, dont les racines s'élaborent avec d'autant plus de difficulté que les feuilles sont longues à se développer sans des arrosements réitérés pendant les chaleurs. Les couvertures de paille ne doivent pas les empêcher, mais il devient inutile de les multiplier, puisque la paille entretient d'autant plus l'humidité que la température a été haute pendant le jour.

Si les vignerons contractaient l'habitude d'étendre du fumier pailleux sur les nombreuses pépinières qu'ils établissent chaque année, ils n'auraient pas autant de boutures avortées, dont le nombre atteint souvent la moitié; le chevelu, d'ailleurs, serait plus riche, il obtiendrait même un résultat satisfaisant dès la première année, tandis que par la manière dont elles sont traitées jusqu'alors, il est rare que les boutures sortant de pépinière, après une première année, aient toutes acquis assez de chevelus pour entrer dans une plantation définitive. Dans la plantation à demeure, qu'elle soit faite avec des crossettes ou des chevelus, il est également utile d'étendre sur les fosses du fumier pailleux dans l'été qui suivra, afin d'en assurer la reprise.

Digitized by Google

Les semis de légumes et de fleurs peuvent être paillés à propos, quand ils ont été faits dans une terre sèche et par une température chaude, la paille ayant la faculté d'attirer les mollécules humides de l'air et d'activer la germination, de compte à demi avec le soleil. Couvrez donc de paille vos porte-graines et vos planches de légumes et de fleurs repiquées, c'est un grand moyen de les voir prospérer selon vos désirs, en les protégeant mieux encore que l'eau ordinaire contre la sécheresse.

Je vais, pour achever ceci, citer un fait produit par le fumier pailleux sur de jeunes pommiers plantés en cordon horizontal, lesquels, contre la volonté du propriétaire, avaient été abandonnés les deux premières années de leur plantation. Atteints, immédiatement après leur mise en terre, d'une forte sécheresse qui dura plusieurs mois sans le plus petit intervalle de pluie, ces arbres, recouverts de quelques millimètres de terre légère, ne conservèrent point leurs feuilles; à peine développées, elles tombaient, beaucoup ne poussèrent pas; la seconde année, ces arbres eurent à supporter les mêmes souffrances, l'absence du propriétaire leur était fatale.

Les arbres, n'en pouvant plus, étaient à bout de force; ils n'avaient donné ni feuilles, ni fleurs, et pas une branche à bois; le cordon allait être arraché la troisième année qui suivait sa plantation, quand le propriétaire eut la velléité de garder ces pommiers une année encore, mais en leur donnant tous les soins que leur état devait exiger pendant cette année seulement, tant on a de peine à détruire l'objet sur lequel on a assis son espérance; à l'approche de l'hiver, il distribua à chaque pied un excellent terreau mélangé de fumier. Au printemps, il les pailla et leur distribua en outre quelques arrosages de purin affaibli d'eau, la température lui vint en aide, elle fut en tous points favorable. Ainsi traités, les arbres se rétablirent vite et donnèrent quelques fruits cette première année-là; la seconde les mêmes soins leur furent prodigués, de sorte que le cordon de pommiers, plein de vigueur et de santé, donne des fruits que son propriétaire se fait un plaisir d'offrir à ses amis, tout en leur racontant l'épopée de ses arbres et le merveilleux secours qu'il a rencontré dans la paille, à laquelle il attribue le rétablissement de ses arbres.

P. Caumont-Bréon.

Digitized by Google

ORCHIDÉES A FLEURS.

Nous croyons à propos d'extraire d'un journal anglais quelques renseignements sur diverses variétés d'orchidées à floraison hivernale. Nos voisins tiennent en plus grande estime que nous ces fleurs, dont *quelques-unes* sont fort belles et qui *toutes*, sans exception, ont le mérite d'être fort étranges.

Ansellia africana, noble variété, pseudo-bulbes vigoureux, de 5 pieds de haut.

Brassavola glauca, sur un gros billot, fleurs grandes et bien tranchées.

Cattleya Warczewiczii, rare, fleur délicate, sépales pourprés rosés, beaux et grands; lèvre jaune foncé, large tache au centre, bordée de rouge.

Cœlogyne ocellata, dimension moyenne, à l'intérieur frangée de brun, tachée de teintes légères.

Cypripedium Fairrieanum, espèce naine de toute beauté, sépales d'un blanc pur, pétales rayés de marron sombre; lèvre jaune verdâtre, veinée de bandes sombres.

Cyrtochilum maculatum, variété ancienne, fleurs abondantes et très-belles.

Dendrobium nobile, quatre pieds de haut et de large, fleurs innombrables.

Calanthe vestita tardiflora, sépales et lèvre d'un blanc pur; au milieu de la lèvre, une tache marron foncé; fleurs serrées sur la hampe, épaisses. Elle fleurit deux mois après les autres.

Dendrochilum glumaceum, petites fleurs de couleur paille. Elles se groupent en grand nombre sur une panicule retombante. On compte jusqu'à douze épis sur la plante. Quoiqu'elle n'ait pas un grand éclat, cette variété se recommande par son élégance.

Epidendrum aurantiacum, à fleurs dorées, assez connue.

Epidendrum varrucosum major, très-belle variété, fleurs sombres mouchetées de blanc.

Ionopsis paniculata, jolie petite espèce à fleurs blanches, très-digne d'être cultivée.

Oncidium Cavendishianum, de la section des Oncidées à grandes feuilles; fleurs larges, couleur orange clair, sur une hampe forte et branchue, d'une culture facile.

Digitized by Google

Oncidium leucochilum, espèce fort belle et très-connue, fleurissant presque pendant toute l'année.

Odontoglossum bictoniense, belles fleurs, précieuse par sa floraison hivernale.

Phalænopsis grandiflora, espèce bien connue, dont les grandes fleurs ressemblent à des papillons, et fleurissent, quand elle est vigoureuse, neuf mois sur douze.

Phalænopsis Schilleriana, espèce nouvelle et rare, d'un prix encore très-élevé, avec des fleurs de grandeur moyenne d'un rose délicat. Les fleurs sont charmantes, et par surcroît les feuilles sont panachées.

Vanda cristata, noble port, fleurs grandes, riches, huppées.

Zygopetalum hiersutum, jolie espèce naine, labelle long, velu, de couleur pourpre.

Cette nomenclature prouve que, même pendant le morne hiver, une serre à orchidées peut s'embellir de fleurs gaies et charmantes. M. Tate, l'heureux et habile possesseur de ces richesses, à Pendleboury, a adopté, comme un des éléments de ses composts, la fibre des noix de coco réduite en poudre. C'est merveille de voir comme les *Cattleyas* s'enracinent dans cette substance. De jeunes et fortes racines jaillissent vigoureusement de chaque pseudo-bulbe.

Que tous les amateurs d'orchidées se hâtent de se procurer ces fibres précieuses et de les mélanger avec le sphagnum dans la proportion de deux parties de mousse et d'une partie de fibre. Aucune matière n'est préférable. La fibre seule réussirait probablement moins bien. Elle n'aurait pas assez de densité et sécherait trop vite dans la saison chaude.

DE L'INFLUENCE DE LA GREFFE SUR LE SUJET.

Le bon accueil qui a été fait à quelques notes que j'ai eu l'honneur de présenter à la Société impériale et centrale d'Horticulture m'encourage à lui en adresser une nouvelle au sujet de l'influence que la *Greffe* peut exercer sur le *Sujet*. Cette influence, niée par d'habiles praticiens, me semble à moi inconstestable, du moins en ce qui concerne les Églantiers greffés en écusson.

Tous les horticulteurs qui s'occupent de la culture des Rosiers, ont pu remarquer que la greffe du *Malton,* par exemple, de la *Cœlina* et de

Digitized by Google

plusieurs autres, non-seulement donne des têtes de Rosiers magnifiques et d'une grande ampleur, mais, de plus, que les sujets greffés augmentent promptement de grosseur et se maintiennent très-vigoureux. Par contre, nous pourrions citer d'anciennes variétés de Roses moussues, des Roses *bullata*, *cristata*, *Lucie Astaix*, etc., dont la greffe ne donne que des Rosiers plus ou moins chétifs et souffreteux, et empêche pour ainsi dire les sujets de grossir. L'effet de la greffe se fait sentir non seulement sur les Eglantiers, mais aussi sur leurs gourmands, ou rejets, ces enfants naturels que leurs mères, au grand chagrin des amateurs de Rosiers, soignent avec tant d'amour et de jalouse prédilection, tandis qu'elles négligent et laissent mourir les greffes, c'est-à-dire les enfants qu'elles n'ont point portés dans leur sein et que nous cherchons à leur imposer. Nous avons dit qu'à cette égard il y avait des exceptions pour quelques variétés de roses et nous avons cité par exemple la *Malton*; mais ces exceptions ne prouvent-elles pas que la greffe, du moins pour le genre *Rosier*, exerce une influence sur la vigueur des Églantiers greffés et des gourmands qu'ils émettent de leur pied? J'ai vu souvent de ces gourmands pousser de la grosseur du doigt et grandir de plus de un mètre et demi en quatre ou cinq jours. Jamais on n'observera de pareilles croissances aux gourmands d'Églantiers greffés de Roses moussues, de Roses à feuilles de Laitue, etc. Je me crois donc autorisé à dire que si, en général, il est assez difficile d'apprécier l'influence de la greffe sur le sujet, il y a cependant des cas pour lesquels cette influence ne peut pas être contestée.

Quittant le genre Rosier, je pourrais parler de certains arbres fruitiers dont les sujets, au-dessous de la greffe, se refusent, quoi qu'on fasse, à grossir en proportion du diamètre qu'acquiert la greffe, d'où résultent, à la jonction de cette greffe et du sujet, ces bourrelets parfois si disgracieux. Ils ne se produisent pas avec d'autres variétés de greffes, les sujets restant d'ailleurs de même nature. Que conclure de ces difformités si ce n'est qu'elles sont l'effet de la greffe?... Au surplus, cette influence n'est-elle pas bien naturelle, et s'il fallait s'étonner, ne serait-ce pas de ce qu'elle ne se révèle pas plus souvent et avec plus d'évidence? On ne peut guère nier que la sève des plantes ne monte par certains canaux pour descendre ensuite par des conduits distincts des premiers et tout à fait spéciaux; trop d'expériences ont fait, de cette circulation des sucs séveux, une incontestable vérité. La séve passe donc du sujet dans la greffe, pour repasser ensuite de la greffe dans le

Digitized by Google

sujet. Si elle se modifie dans le premier trajet, c'est-à-dire en pénétrant dans les canaux de la greffe (et la saveur des fruits, l'amélioration qu'ils éprouvent, selon qu'on a greffé telle ou telle variété sur tel ou tel sujet, prouvent assez cette modification), comment serait-on admis à prétendre qu'il n'y a pas un autre changement effectué lors de la descente de la sève, à son passage de la greffe dans le sujet? Si cette double et alternative modification n'a pas lieu, si c'est un seul et même liquide séveux qui circule à la fois dans la greffe et dans le sujet, au moins faut-il admettre que c'est une sève mixte résultant de deux élaborations différentes, à savoir celle qui s'opère dans le sujet et celle qui se produit dans la greffe; auquel cas il est tout naturel et tout simple, puisque la greffe est modifiée dans les fruits qu'elle porte, dans ses feuilles, dans sa croissance, dans sa vitalité, que le sujet soit pareillement modifié quant à sa constitution intime, c'est-à-dire celle qu'il avait avant qu'on lui appliquât une greffe; et il faudrait, au contraire, s'étonner que cette sève mixte n'eût aucune influence sur le sujet lui-même, sur ses racines, sur leur force végétative, et sur leur aptitude à s'emparer des éléments nutritifs qui pénètrent par elle dans tout le végétal.

M. VIBERT.

(*Journal de la Société Impériale et Centrale d'Horticulture.*)

Nous citons à l'appui des observations qui précèdent un fait qui prouve surabondamment l'influence de la greffe sur le sujet, et du sujet sur la greffe. Ce fait a été remarqué par un de nos habiles horticulteurs-praticiens, M. Liabaud.

Les coings ne sont pas piqués par les vers comme les poires, les pommes et autres fruits, et les poires produites sur cognassiers sont moins attaquées par les insectes que celles venues sur pieds francs. M. Liabaud en attribue la cause au mélange de la sève des deux deux essences. J. C.

ERRATA. — Dans l'article sur les chauves-souris publié dans notre précédent numéro, il s'est glissé quelques erreurs typographiques qu'il importe de rectifier; les voici :

1° Page 66, ligne 5 : au lieu d'Alexandre, lisez *Aldorrande*.

2° Page 68, avant-dernier et dernier alinéas : au lieu de (Voir pipistrellus), lisez (*V. Pipistrellus*) et (*V. Barbastellus*). — *V.* signifie en ces deux cas *vespertillon*.

3° Page 66, ligne 7 : au lieu de *mais elles rejettent toujours*, lisez *mais ils rejettent toujours*.

J. CHERPIN, *Editeur*.

Lyon. — Imprimerie B. BOURSY (C. JAILLET, Successeur), rue Mercière, 92.

Digitized by Google

BULLETIN MENSUEL.

M. Marius Pichat — Moyen d'avancer ou de retarder la maturation des fruits. — Taille des arbustes qui fleurissent en avril, mai et juin. — Floraison du printemps. — Rosiers, œillets et fraisiers nouveaux. — Vases-cribles. — Mode de soufrage recommandé. — Machine italienne à soufrer. — Concours régional de Valence. — Catalogue.

Un amateur dévoué au progrès de l'agriculture et de l'horticulture est décédé au commencement de ce mois. M. Marius PICHAT, ancien juge consulaire, maire de Condrieu, membre du conseil général du Rhône, chevalier de la Légion d'honneur, se faisait un devoir de prendre part aux principaux concours agricoles, plutôt pour donner l'exemple aux autres que pour recueillir des primes et des médailles. Sa collection de gallinacés est sans contredit une des plus belles de notre contrée. Il s'occupait depuis quelque temps de collectionner les vignes dans le but d'améliorer encore, si c'était possible, les cépages des Côtes rôties. Mais ces richesses agricoles ne seront pas perdues; sa jeune héritière, qui partageait ses goûts et qui a autant de cœur que d'esprit, saura bien les conserver en cultivant ses rosiers.

M. Pichat était sympathique; il aimait à faire le bien et n'avait partout que des amis. Aussi, est-il généralement regretté.

—Le bulletin de la Société d'horticulture de Paris a mentionné deux faits étranges d'origine allemande d'où il résulterait, s'ils étaient constants, qu'on peut avancer ou retarder à volonté la maturation des fruits.

Un marchand de fruits avait en magasin un tas de poires Beurré blanc; lorsqu'il les mit en corbeille pour les porter au marché, il remarqua parmi elles quelques specimens du Beurré d'hiver *Liegel*. Ces derniers avaient atteint leur maturité, mêlés au Beurré blanc.

Un autre marchand de fruits a fait l'expérience contraire. Des pommes hâtives, mêlées à des pommes tardives, se sont conservées aussi longtemps que ces dernières. On pense qu'il faut attribuer l'influence des fruits en tas, sur un petit nombre de qualités différentes, à l'odeur ou plutôt à l'action chimique qui a lieu pendant la maturation. Ces faits toutefois demandent une nouvelle expérimentation.

— Les annales du Comice de Maine-et-Loire contiennent une recommandation de M. A. Leroy qui mérite quelque attention. Cet arbori-

Digitized by Google

culteur divise les arbustes en trois catégories, suivant qu'ils fleurissent au printemps, en été ou en automne. Il faut tailler les premiers aussitôt après leur floraison, parce qu'ils ne fleurissent que sur la ramification de l'année précédente; une taille d'hiver ne donne que de jeunes scions qui fleurissent l'année d'après, tandis que une taille hâtive amène une nouvelle végétation qui se couvre de fleurs l'année suivante. «Dans cette catégorie, ajoute-t-il, rentrent les lilas, les *Chamæcerasus*, les spirées, les *Forsythia*, etc.»

Les arbustes fleurissant en été et en automne doivent être taillés en hiver, parce qu'une taille tardive ne laisserait pas aux nouvelles pousses le temps de s'aoûter suffisamment pour résister aux gelées.

La taille printannière, appliquée aux plantes vivaces, produit souvent une seconde floraison en automne.

— Le beau temps du mois de mai dernier a favorisé à souhait les plantes florales du printemps. Les Pelargoniums de MM. Boucharlat et Liabaud, de la Croix-Rousse, ont été, ce qu'ils sont chaque printemps, d'une magnificence paradisiaque. L'espèce zonale a beaucoup progressé depuis quelques années : ses fleurs sont plus belles, ses coloris plus variés. Le genre à feuilles panachées, de création anglaise, est d'un très bel effet en bordures et massifs; surtout la variété *Nuglesü*, vigoureuse, à larges feuilles lobées. Les Pivoines arborées de MM. Schmitt et Ducher ont donné des fleurs admirables. Ce dernier a annexé à sa culture spéciale des rosiers, — il préfère les marcottes aux greffes sur racines d'églantier, — la culture des pivoines ligneuses. Il a collectionné et multiplié les plus belles variétés, surtout celles de la Chine, importées depuis quelques années par M. Fortune. — Les camélias, les rhododendrum, les azalées si bien choisis, de M. Schmitt, ont eu une floraison fort remarquable.

Nous avons vu chez MM. Ducher et Liabaud quelques variétés de rosiers nouveaux (de 1860 — 1861 — 1862) qui méritent de figurer dans les collections d'amateurs. Telles sont : *Robert Fortune* (Ducher), Mme *Furtado* (Verdier père), *Charles Wood* (Eug. Verdier), *Robert de Brie* (Granger), *Laurent Descours* (Liabaud). Parmi les semis en multiplication de M. Liabaud, nous avons remarqué une hybride d'un violet foncé, velouté, admirable. Encore un pas, M. Liabaud, et vous touchez au bleu tant désiré. Nous avons aussi distingué, parmi les nombreux semis de cet horticulteur, une variété vigoureuse, très-florifère, à fleurs larges, d'un blanc carné, qui fera admirablement bien

Digitized by Google

pour bouquets, comme la *Malmaison*. M. Guillot père nous a fait l'éloge de son *Emotion*, variété d'une fraîcheur toute matinale, et de plusieurs semis sur lesquels il fonde de grandes espérances. Un tel prépare pour la vente d'automne quatre ou cinq variétés de *Jacqueminot*. Tel autre vante un produit miraculeux. Nous examinerons et jugerons ces merveilles à la prochaine exposition de Paris, cette vallée de Josaphat, ce jugement dernier des exposants.

La belle collection de rosiers de M. Clément, de Monplaisir, a donné une floraison splendide. Cet habile horticulteur, qui consacre aujourd'hui la majeure partie de son temps à faire de jolies chaumières, de pittoresques rochers chez les amateurs, a le secret de la greffe sur racine; il réussit à souhait.

Les œillets non remontants sont maintenant en pleine floraison. Nous avons remarqué des variétés Flamandes, Hongroises, de fantaisie, etc., admirables, dans les nombreuses collections de MM. Levet, de la Guillotière; Ritton, de Caluire; Labruyère, de Vaise. Ces plantes autrefois si appréciées, méritent d'autant plus d'être propagées, qu'elles succèdent à la première floraison des autres genres. Leurs fleurs parfumées, délicates, font admirablement en bouquet.

Mais n'oublions pas le fraisier nouveau : *Lion rugissant*, annoncé et vendu en Angleterre. Voilà un nom qui n'est pas populaire et qui sent son fruit ! Lorsque vous croquerez cette fraise, ne vous figurez-vous pas un lion qui rugit, prêt à dévorer le chasseur qui l'a blessé ? Quelle saveur !

Nous avons cherché à déguster le fruit du *Philosophe du Nord*, autre fraisier anglais, mais inutilement. Notre gourmandise n'a pu être satisfaite ; mais le nom nous suffit.

— Un habile industriel lyonnais, M. Troccon, vient d'inventer un genre de vases pour la conservation des plantes de serre tempérée, dont on fait des massifs en pleine terre, pendant la belle saison. Ces vases sont en zinc et troués comme une écumoire. — Les racines des plantes peuvent au besoin communiquer avec la pleine terre, et celles réunies dans le vase au pied de la plante n'ont rien à craindre des insectes nuisibles. Ces vases sont donc destinés à être enfoncés dans la terre, lorsqu'ils contiennent des plantes délicates que l'on veut conserver pour l'année suivante.

— Un ver qu'on se borne à nommer *Ver du raisin*, car on ne sait pas

BIBLIOTH. DE LA VILLE DE LYON

Digitized by Google

encore si c'est la pyrale, attaque ce fruit à peine formé. Il a déja causé du dommage dans quelques localités du Beaujolais. — On parle aussi de l'apparition de l'oïdium dans quelques vignobles. Mais il ne faut peut-être pas ajouter beaucoup d'importance à ces bruits. Il y a tant de producteurs intéressés au maintien du prix élevé des vins !

— Le comice agricole et viticole d'Auxerre a formulé de la manière suivante le mode de soufrage de la vigne :

1° Ebourgeonner d'abord les cépages, c'est-à-dire enlever toutes les pousses qui se sont développées sur vieux bois ;

2° Pratiquer ensuite le soufrage sur tous les pampres de chaque cep, lorsque les pousses ont atteint de 20 à 30 centim. de longueur, au moyen de la houppe à mèche en crin, préférable à celui en laine ;

3° Soufrer seulement les grappes dans la quinzaine qui suivra la floraison, et du 15 au 25 août, lorsque le raisin aura acquis les deux tiers de sa grosseur. Soufrer en temps de soleil.

— L'*Economia rurale*, d'Italie, nous apporte dans son dernier n° la figure d'une machine assez originale ou ingénieuse pour soufrer la vigne (*Machina per inzolfare le viti*). Cette machine réprésente un orgue de Barbarie. Elle renferme un soufflet. Un homme la porte suspendue à son cou et reposant sur son abdomen. De la main droite il tourne une manivelle, et de la boîte, au lieu de musique, il sort du soufre par un cornet de 20 ou 30 cent. de longueur. Le porteur de la machine, après avoir convenablement rempli de soufre sa caisse, peut parcourir un champ de vigne sans se fatiguer et opérer le soufrage tout comme s'il s'agissait de jouer les airs de la *Muette* ou de *Robin des Bois*.

— Le concours régional de Valence, qui s'est terminé le 14 juin, a été assez satisfaisant, malgré la pluie qui a presque constamment contrarié les exposants. On y a surtout remarqué de beaux mulets de la Provence, des bouteilles en verre d'une capacité de plus de cent litres, et des verres à vitre d'une dimension extraordinaire.

L'horticulture y était représentée par sept lots environ, qui ont valu à leurs exposants cinq médailles d'or et plusieurs en argent. Un grand nombre d'autres médailles d'argent et de bronze destinées par la ville à récompenser les horticulteurs sont restées sans emploi, à défaut d'un plus grand nombre d'exposants.

On a remarqué surtout la belle collection de conifères de M. Seux, horticulteur de la localité.

Digitized by Google

M. Crespin, de Lyon, a obtenu deux médailles d'argent, l'une pour son beau lot d'objets de taillanderie, et l'autre pour son deuxième lot de coutellerie.

— Nous venons de recevoir le catalogue illustré de M. Valentin Gaillard, horticulteur à Marseille. Ce catalogue renferme un joli plan de jardin et des instructions pratiques pour l'ornementation des parterres pendant cette saison. Nous y voyons en outre un certificat de capacité, portant les signatures des principales autorités de Marseille. M. Gaillard n'avait pas besoin de ce diplôme ; il a depuis longtemps fait ses preuves d'habileté dans le jardinage.

CONCOURS AGRICOLE ET RÉGIONAL
TENU A DIJON, DU 2 AU 10 MAI 1863.

La Côte-d'Or gardera longtemps le souvenir du concours régional qui a eu lieu du 2 au 10 mai dans cette belle ville de Dijon, où sept départements, faisant partie de la région, avaient assemblé l'élite de leurs productions en tous les genres.

De l'entrée du cours du parc au rond-point, sur une longueur de 675 mètres de côté, des cases doubles, élégantes et commodes, établies à droite et à gauche de la large avenue, abritaient les animaux exposés. Voici d'abord ceux de l'espèce bovine de races françaises et étrangères croisées, au nombre de 275 têtes, parmi lesquelles on distinguait la charolaise améliorée pour la boucherie, par les croisements, avec la belle race anglaise Durham; il n'y avait qu'une voix d'éloge à l'adresse des éleveurs dont les résultats avaient surpassé toutes les espérances.

Venaient ensuite les sujets de l'espèce ovine, au nombre de 129 seulement; mais nulle race en France pourrait-elle égaler ces mérinos du Châtillonnais, dont les béliers sont exportés chaque année en Australie pour les croisements? le rapporteur, au nom de la commission, a exprimé le regret de n'avoir pas à offrir un plus grand nombre de récompenses aux éleveurs dont les sujets ont tant excité l'admiration des visiteurs.

Il n'en a pas été de même pour l'espèce porcine, d'abord peu nombreuse, soixante et un seulement, mais dont les sujets, soit de race indigène, soit de race étrangère ou croisée, étaient peu remarqua-

Digitized by Google

bles. Il est à regretter qu'on n'ait pas réussi plus tôt à accomplir les progrès nécessaires à cette espèce, dont l'utilité est si grande à la nourriture des travailleurs de la campagne.

Voici venir l'espèce chevaline, au nombre de 811 sujets des deux sexes et de race choisie, plus 12 étalons hors concours. Que dire de l'exhibition de ces magnifiques et nobles bêtes, dont les différentes races offraient une supériorité à laquelle on devait s'attendre, d'après les grands progrès accomplis depuis quelque temps en cette branche de nourris. On se demande toujours cependant qu'elle est la cause de l'absence à peu près complète du cheval de labour, en ces circonstances, la voici : Les cultivateurs aisés commencent à renoncer au cheval désigné sous le nom de cheval de labour, extrait pour l'ordinaire des races du Morvan et du Charolais : cheval lourd, sans allures dénué de sang, et propre seulement au trait, pour le cheval de fine race croisée ou pur sang, animal vigoureux, infatigable au trait comme à la selle, et avec lequel les cultivateurs trouvent tout profit et tout agrément.

Ce que l'on devrait désirer, ce serait de voir les exposants ne mettre en exhibition de concours que des animaux nés et élevés par eux et chez eux; cela aurait du mérite et serait du vrai progrès. On saurait du moins à quoi s'en tenir, tandis que beaucoup de soi-disant éleveurs, que tous les concours régionaux de France voient les premiers se mettre sur les rangs de compétiteurs, ne sont guère que des maquignons adroits.

Nous arrivons en présence des oiseaux de basse-cour, représentés par des coqs et des poules cochinchinoises, de Houdan, de Padoue, Brahma, Dorking, Hollandais, du Mans, Crèvecœur, etc; quelques pigeons et un lot de canards, tout cela de races étrangères ou croisées, sujets fort remarquables pour l'amateur d'une basse-cour, choisie toute fois. La volaille n'étant point généralement destinée à se donner en spectacle devant des curieux, mais bien à procurer aux gourmets un met succulent et fin, il a été décidé depuis longtemps que la chair des coqs et des poules étrangères était bien inférieure en finesse et en parfum à celle qu'offrent notre petite poule et nos poulets gaulois. Ceux-ci n'avaient point obtenu les honneurs de l'exposition; car à tout étranger tout honneur, comme c'est d'usage. Le coq d'Inde naturalisé français depuis 100 ans, et dont la chair est si savoureuse, y manquait également; aussi le nombre des exposants pour les oiseaux de basse-cour n'était-il que de vingt-deux.

Digitized by Google

Le nombre des exposants pour tous les instruments, machines et appareils destinés à l'agriculture, étaient de 548; en outre, on en comptait 262 hors région. Quoique assez restreintes, toutes ces machines, à quelque usage qu'elles fussent destinées, pouvaient suffire à contenter le choix des plus exigeants. L'on y voyait tout l'outillage du labour, tout celui destiné aux différents modes de culture de la vigne, les appareils pour la vinification; et, comme les moins compliqués sont les meilleurs, nous donnons notre choix à ceux de MM. Samain, de Blois, à levier simple, et Monot-Corcal, de Savigny-sous-Beaune, deux mécaniciens qui, à 200 lieues de distance, construisaient, dans le même système de pression, un pressoir d'une grande simplicité de mécanisme, unie à une force des plus plus puissantes, qui laisse bien en arrière la mécanique grossière de M. Lemonnier-Jully, de Châtillon-sur-Seine, désignée sous le nom de *pressoir châtillonnais,* meuble embarrassant par son volume, compliqué et dispendieux par son mécanisme.

L'insignifiance des produits agricoles exposés, comme les vins par exemple, nous obligent d'abandonner la petite galerie où ces produits sont placés, pour visiter la brillante exhibition d'horticulture et de fleurs, qui a pris place en un charmant petit square, improvisé avec une habileté et un goût exquis, à droite de l'entrée du cours du parc; on venait se reposer avec plaisir sous ces beaux ombrages, en présence de ces belles fleurs et de ces gazons si frais, au bord du petit bassin rustique alimenté par un jet-d'eau limpide, comme Dijon a su s'en procurer.

Les honneurs de l'exposition ont appartenu à M. Henri Jacotot. Qui mieux que M. Henri Jacotot nous offrira des fleurs aussi belles et aussi variées? qui mieux que lui possédera des collections aussi riches? Voyez ses verveines, ses cineraires, ses pétunias, ses rhododendrons, ses pensées. Il avait là des fougères exotiques, des bégonias, sa collection de plantes de serre chaude, sa collection de plantes de serre tempérée, ses plantes à feuillage panaché, ses pélargoniums, ses yuccas, en tout dix-neuf lots, qui lui ont valu quatorze prix et la médaille d'or de l'Impératrice.

M. Jacotot n'était pas le seul; il était suivi par MM. Bassot et Prévost; ce dernier, jardinier de Mme d'Argout, a remporté la médaille de première classe pour ses pélargoniums zonales; n'admirait-on pas cette belle collection de calcéolaires de M. Lequin; les rosiers de MM. Darupt et Bassot; les arbres de M. Lieutet. Cet habile arboriculteur

Digitized by Google

a le talent de faire plier ses sujets à tous les caprices de l'art. Une médaille d'or lui a été décernée pour son magnifique lot d'arbres fruitiers, dirigés suivant les meilleurs systèmes.

Il y avait des outils d'Ameline-Guerre, le bon faiseur; des poteries d'art, venant du Jura, etc.

La prime d'honneur, pour l'exploitation la mieux dirigée du département de la Côte-d'Or, a été obtenue par M. Edouard Bougneret, le grand maître de forges du châtillonnais. Elle consistait en une coupe d'argent et une somme de 5,000 fr. On n'a point non plus oublié les vieux serviteurs de l'agriculture, ces gens si utiles, dont l'espèce tend à se perdre. Enfin, le dimanche 10 mai, cette neuvaine agricole, si brillante et si riche, s'acheva comme s'achèvent toutes les fêtes quasi officielles, c'est-à-dire par une distribution de médailles, de primes, des discours et un banquet. M. le maréchal Vaillant présidait ces assises pacifiques de l'agriculture de notre belle province centrale.

P. Caumont-Bréon.

FAUT-IL TAILLER LES ROSIERS APRÈS LA PREMIÈRE FLORAISON?

Telle est la demande qui nous a été adressée récemment par quelques amateurs, et à laquelle nous allons essayer de répondre.

Autrefois, les rosiers étaient moins communs qu'aujourd'hui et presque tous greffés sur tige, en plate-bande. L'opération de la deuxième taille était donc facile; et puis on n'avait pas, comme aujourd'hui, la manie de faire des semis de rosiers. Aussitôt après la floraison du printemps, les amateurs s'armaient de ciseaux, de sécateurs, et *arrondissaient* la tête de leurs rosiers.

Cette opération consiste tout simplement à retrancher le pédicelle qui a supporté la fleur, au-dessus de la deuxième feuille.

On peut se rendre compte de l'efficacité de cette opération sur la floraison tardive en réfléchissant un peu à l'influence du fruit sur la plante qui le porte. Cette influence est la même dans le règne animal.

Le fruit absorbe pour sa nourriture ou sa formation une bonne part de l'essence de la plante. Alors celle-ci, au lieu de pousser vigoureusement, reste amaigrie. Son but, qui est la reproduction, étant rempli, elle n'a plus besoin d'émettre d'autres bourgeons florifères, d'autres graines, jusqu'à ce que celles-ci soient mûres.

Digitized by Google

En retranchant son fruit avant sa maturité, on l'arrête avant qu'elle ait atteint son but; on la force à émettre d'autres bourgeons devant donner d'autres fleurs, d'autres graines. On obtient donc plusieurs floraisons successives, si le sujet est par sa nature bifère ou remontant.

Quelquefois même on obtient une seconde floraison sur les sujets d'espèces non remontantes. Les yeux du bas des rameaux, restés latents ou *endormis* pendant la floraison du printemps, se reveillent ou poussent lorsque l'extrémité du rameau qui a fleuri est retranchée. Le même fait se produit quelquefois, lorsqu'on couche le rameau horizontalement sur la terre. Ce dernier procédé est même employé par quelques jardiniers pour obtenir des fleurs tardives sur les variétés peu remontantes.

Nous concluons donc pour la taille du rosier, c'est-à-dire la suppression de ses fruits, dès la fin de la première floraison. Cette taille, bien entendu, ne consiste qu'à retrancher l'extrémité des rameaux qui ont fleuri.

Il faut également tailler ou pincer les rameaux gourmands qui s'élèvent au-dessus des autres branches, et tendent à déformer la tête du rosier greffé ou franc de pied.

Par cette taille, on aura une floraison plus durable, plus ornementale, des rosiers mieux formés, plus élégants. On sera privé, il est vrai, de graines; on ne pourra faire des semis; mais on aura aussi moins d'embarras, moins de déceptions, car si ces paroles de l'Evangile : « Il y a beaucoup d'appelés, mais peu d'élus » peuvent être plus spécialement appliquées à une classe de plantes, c'est certainement aux semis de rosiers.

J. CHERPIN.

PINCEMENT LONG,

OU TAILLE NOUVELLE POUR LA FORMATION DES RAMEAUX A FRUIT DU PÊCHER.

Autrefois, la taille du pêcher ne se pratiquait qu'à des époques déterminées; aujourd'hui on l'opère pendant toute la durée de la végétation, aussi bien qu'au temps de repos de celle-ci. On a reconnu depuis quelques années que cette taille indéterminée est nécessaire pour la mise à fruit du pêcher.

On observe de temps en temps l'état de vigueur des bourgeons an-

Digitized by Google

ticipés, afin de les empêcher de se développer outre mesure, et de maintenir une végétation régulière dans les mères-branches.

Le jardinier doit toujours être maître de ses pêchers qui ne craignent ni la taille, ni le pincement, et lui sont soumis lorsqu'il sait les diriger.

Peu importe la forme qu'on désire leur donner : le cordon oblique leur sied aussi bien que le cordon vertical, la palmète que le candelabre, etc. : seulement, il ne faut laisser, entre les mères-branches, qu'une distance d'environ 50 cent., et leur conserver la même longueur ou la même hauteur. Les rameaux à fruits doivent aussi avoir une mesure régulière. De cet équilibre, entre les branches et les rameaux, il résulte un développement constant, régulier, et une fructification hâtive. Il en résulte aussi économie de temps, des fruits plus abondants et plus gros. Je ne parle pas de la beauté des arbres, comparée à celle résultant du pincement court : la différence est grande.

Voici comment je pratique le pincement long :

Lorsque les bourgeons du prolongement des branches de la charpente ont atteint une longueur de 5 à 7 centimètres, je supprime tous ceux de derrière. Lorsque les autres ont de 7 à 8 feuilles, non comprises les folioles de la base, je retranche l'extrémité du bourgeon, au-dessus de la 5me ou 6me feuille, bien développée.

Après le premier pincement, je vois naître à l'aisselle de la dernière feuille un bourgeon de prolongement du rameau pincé. Quand le jeune rameau herbacé a atteint une longueur de 5 à 6 cent., je le pince aussi, mais au-dessus de la première feuille. Cette dernière donnera aussi naissance à un nouveau bourgeon, et lorsqu'il aura 5 à 6 cent., il sera pincé à son tour; ainsi de suite, pendant tout le cours de la végétation.

Comme on doit le comprendre, ces retranchements successifs de l'extrémité des rameaux ont pour but d'empêcher ceux à fruit de l'année suivante de se développer plus qu'il ne faut, et de faire se reporter et concentrer la sève sur les bourgeons de prolongement des branches-mères.

Il y a un point essentiel à observer pendant la végétation : c'est de favoriser le bourgeon de remplacement, de manière à conserver toujours, comme rameau à fruit pour l'année suivante, le bois de la première pousse.

A l'automne, on taille, si c'est nécessaire, les branches de prolongement appelées aussi branches-mères; mais il ne faut tailler les bran-

Digitized by Google

ches à fruit qu'au printemps et au-dessous de la 5me feuille. Cette dernière opération consiste à supprimer complètement *la tête de saule* qui s'est développée pendant l'année par les pincements successifs, en ne laissant à l'ensemble des branches à fruit qu'un diamètre de 30 à 40 centimètres.

Tel est le nouveau mode de formation des rameaux à fruits du pêcher, au pincement long, que je pratique de préférence aux autres depuis quelques années, au jardin botanique du Parc de la Tête-d'Or, ainsi que les amateurs pourront s'en convaincre en visitant le carré des arbres fruitiers. Th. Denis.

SUR LA DESTRUCTION DES HANNETONS.

Le rapport de la commission spéciale de la Société impériale et centrale d'agriculture, relatif à la destruction des larves du hanneton par le procédé de M. Duval, vient de paraître dans le journal de cette Société. Ce document étant maintenant tombé dans le domaine public, moi qui, depuis quarante ans, m'occupe de cette importante question, je crois devoir présenter à cet égard quelques observations.

Tel que je le comprends à la lecture, voici en quoi consiste ce procédé de destruction de la larve du hanneton :

Donner, vers la fin d'août, un bon binage de 4 à 5 centimètres, à toute partie non emblavée d'un jardin, en profitant d'une journée de soleil, et répéter l'opération l'année suivante. La terre ramenée à la surface se dessèche promptement et toutes les petites larves exposées à l'air périssent immédiatement.

Convenons que jamais procédé plus simple, plus facile, moins dispendieux n'a été employé pour sauvegarder de si grands intérêts. On peut s'étonner avec raison qu'un moyen si élémentaire n'ait pas été plus tôt découvert par les milliers de cultivateurs qui souffrent plus ou moins des ravages de cet insecte.

Voyons maintenant quelle peut être l'utilité de ce procédé sous le rapport de la grande culture, car c'est là le point principal. A la fin d'août, les sept huitièmes des terres sont emblavées ; on n'y peut plus toucher, au moins pour la plus grande partie. Pour celles qui sont libres, un binage à la main serait trop dispendieux ; opéré par d'autres moyens plus prompts, il serait regardé comme inutile, car on ne par-

Digitized by Google

viendra jamais à vaincre l'incurable apathie des gens de la campagne pour toute amélioration qui ne leur présente aucun avantage positif et immédiat. Témoin le soufrage de la vigne, qui, connu déjà depuis plusieurs années, n'est encore pratiqué que par un petit nombre de personnes.

En examinant en lui-même le procédé qui nous occupe, on ne peut se dispenser de reconnaître qu'il donne lieu à de sérieuses objections. A la fin d'août, époque indiquée pour les binages, les jeunes vers de l'année sont parvenus, pour cette même année, à la moitié de leur grosseur et sont dès lors déjà d'une certaine force. La division du sol par le binage peut bien en détruire une partie par le choc de l'outil ou autres causes; mais ce serait une grave erreur de croire que de jeunes larves de deux mois, exposés momentanément au soleil sur une terre ameublie, ne chercheraient pas de suite à s'y enterrer. A la fin d'août, les jeunes vers blancs de l'année, pour nuire à la végétation, n'ont plus que deux mois; leurs dégâts ne sont guère appréciables sur des cultures qui n'ont pu avoir lieu qu'après cette époque. Cette circonstance a bien pu induire en erreur l'inventeur du procédé dont il s'agit. Mais une objection bien plus sérieuse se présente naturellement : on ne peut pratiquer les binages indiqués que sur des terrains nus, après l'éclosion des œufs pondus par la femelle du hanneton. Or, à ce moment, presque toutes les parties d'un terrain quelconque sont en culture, et les binages y sont ou impossibles ou au moins fort difficiles. En admettant encore (ce qui ne peut être) l'efficacité positive des binages sur les parties nues du sol, quelle influence peut exercer sur la généralité des dégâts un moyen qui ne peut être applicable qu'à la plus petite partie du sol? S'il ne s'agissait, comme paraît le penser M. Duval, pour se mettre à l'abri des ravages des hannetons, que de les détruire avec le plus grand soin sur sa propriété, le remède serait facile; mais malheureusement il est loin d'en être ainsi, et les preuves ne manquent pas. Certes, personne ne les a détruits avec plus de soin que moi; c'est avec des baquets tous les jours emplis, qu'on les ramassait autrefois dans mes cultures, et toujours sans avantage appréciable (1). Considérée en vue du bien général, toute tentative isolée

(1) Un homme qui m'honora de sa bienveillance, M. le baron Louis, ancien ministre des finances, vers 1828, pensant se mettre plus tard à l'abri des ravages des hannetons, en fit ramasser et emplir plusieurs tonneaux, dans sa propriété de Brie-sur-Marne. Les années suivantes, il eut tout autant de vers blancs et de hannetons que ses voisins, et cela devait être.

Digitized by Google

n'aura jamais aucun succès; c'est une vérité dont il faut bien se convaincre.

Pour la grande culture, il est malheureusement démontré qu'il n'y a rien à faire sans le secours d'une disposition législative. Tous les moyens qui pourraient être indiqués seront toujours ou trop dispendieux, ou impraticables. A l'égard de l'horticulture, vu le peu d'étendue des terrains qu'elle met en valeur, comparativement à la grande culture, vu surtout l'élévation du prix de ses produits qui permet plus de soins et de dépenses, il sera toujours possible d'atténuer le mal.

Mais ce que même des réunions de particuliers ne peuvent faire, un gouvernement peut l'obtenir. Il serait facile de se procurer, par l'intermédiaire de MM. les préfets, la statistique des pertes causées annuellement par les hannetons, et leur importance sans doute éveillerait l'attention de l'autorité. Sachons gré toutefois à M. le Ministre de l'Agriculture et du Commerce d'avoir bien voulu soumettre à la Société d'Horticulture le procédé de M. Duval; c'est une preuve de l'intérêt que semble prendre maintenant le gouvernement à une question qui intéresse à un si haut degré la prospérité de notre agriculture.

Mettre les hannetons à prix, ordonner leur destruction partout simultanément, non par une ordonnance comme celle du mois de ventôse, an 7, sur les chenilles, qui n'est jamais exécutée, mais par une loi sévèrement édictée; confier la mise à exécution de cette loi, non pas directement à l'autorité locale, mais à des agents spéciaux, étrangers aux localités, munis de pouvoirs étendus pour vaincre l'incroyable apathie des gens de la campagne, tels sont au moins les éléments d'un succès probable.

Ces paroles sont les mêmes que celles que je prononçais dès l'année 1827 : les arts, les sciences, l'industrie, l'agriculture même ont fait d'immenses progrès depuis cette époque, dont 35 années nous séparent, et, pendant ce long laps de temps, aucune mesure n'a été prise pour prévenir ou diminuer les pertes causées par les hannetons et leurs larves, pertes qui, depuis 40 ans seulement, dépassent certainement 50 millions.

(*Société centrale d'Horticulture.*) VIBERT.

Digitized by Google

PLANTES NOUVELLES OU RARES.

Sonerilla grandiflora. — *Botanical magasine.* — Sous-arbrisseau originaire de l'Inde, de 50 ou 60 centimètres de haut, à feuilles ovales aiguës, se prolongeant inférieurement sous le pétiole, dentées, presque charnues, vertes, lavées de rouge en dessus, pourpres en dessous, fleurs disposées en cime unilatérale, de 25 millimètres, d'un rouge pourpre vineux. Serre tempérée.

Nolana atriplicifolia. — Nolane à feuilles d'Arroche, obtenue de semis par MM. Carter et Ce, horticulteurs anglais. Ses fleurs sont grandes, leur limbe de bleu lilas, leur centre d'un blanc pur.

Tricyrtis hirta. — Cette uvulariée a été découverte au Japon par M. Fortune et envoyée à M. Standish. Ses fleurs ont 4 cent. de largeur; elles sont à fond blanc, ponctué de violet pourpre, et rangées en épis sur la tige; feuilles sessiles, acuminées.

Pitcairnia pungens. — Pitcairnie piquante du Pérou. Cette broméliacée est d'orangerie. Longues feuilles linéaires, subulées; fleurs en épi simple, d'un beau rouge orangé. Plante très-ornementale.

Dammara orientalis. — Conifère des îles Moluques, très-beau et rare. Elle forme un grand arbre au sommet de ses montagnes natales et donne une abondante résine. Il en existe un spécimen au jardin botanique de Kew, introduit par Banks en 1804.

Delphinium bicolor grandiflorum. — C'est une variété du *D. formosum.* Fleurs larges d'un beau bleu à centre blanc. Pleine terre.

Lilas, président Massart, var. Syringa vulgaris. — Feurs en thyrses de coloris lilas à l'extérieur et violacé à l'intérieur, avec reflets ardoisés.

Pelargonium zonale, mistress Pollock. — Cette variété anglaise est vraiment remarquable par son feuillage d'un beau vert au centre, qu'entourent plusieurs cercles bruns, roses, etc., et lui donnent l'apparence d'une pierre d'agathe.

La variété belge *Quadricolor* ne nous a pas paru aussi distincte.

CORRESPONDANCE.

Rio-Grande, 5 mai 1863.

Mon cher ami,

Il y a plus de quatre mois que je t'écrivais de Paris avant d'entreprendre mon grand voyage. Aujourd'hui près de trois mille lieues nous séparent.

Digitized by Google

Pendant le long trajet que j'ai parcouru depuis Southampton, je me suis arrêté dans plusieurs endroits avant de débarquer à Rio-Janeiro, mais je n'y ai rien trouvé ni remarqué digne d'être signalé aux amis de l'horticulture. Je me faisais une grande joie de voir le Brésil, dont la flore, comme on le sait, est la plus riche des quatre parties du monde; mais je n'y ai séjourné que deux jours et je suis reparti de suite pour Buenos-Ayres. Ce n'est donc qu'à mon retour, dans un mois, que je pourrai te raconter les merveilles que j'espère bien y rencontrer.

Il y a déjà six semaines que je débarquai à Buénos. J'espérais que le sol de la République Argentine m'offrirait une riche moisson de plantes curieuses et nouvelles, et que j'aurais à te raconter les merveilles d'une riche végétation; mais j'ai été promptement désabusé, car rien n'est triste comme la province de Buenos-Ayres, au point de vue de l'horticulture. Point de jardins publics, point de jardins particuliers, pas la moindre fleur dans toute la ville. Les affaires commerciales absorbent tout. Voyant qu'il n'y avait rien à glaner dans la ville et ses environs, je pris le parti de visiter la campagne. Mais mon désappointement continua. Figure-toi une immense plaine, presque sans un arbre ni un accident de terrain. Partout des pâturages et des bestiaux. Pas une seule plante digne de remarque. Je me suis alors rabattu sur les propriétés particulières, et là j'ai vu de beaux arbres fruitiers (tous importés de France par les jésuites à l'époque de leur domination), magnifiques de végétation et pliant sous le poids des fruits. Les pêchers surtout m'ont étonné par leur port et leur vigueur. Il y en a en si grand nombre que l'on s'en sert comme bois de chauffage. Les fruits sont assez médiocres; ce sont principalement des alberges.

Je partis bientôt pour Montevideo, où je trouvai le même climat et la même végétation, mais par compensation quelques maisons de campagne dont les propriétaires sont des hommes de goût et qui ont employé leur fortune à les orner. Je ne t'en citerai qu'une celle de M. Buckenthal, alsacien millionnaire, qui, grâce à l'habile direction de M. Lassaux, son majordome, a, en dix ans, d'un terrain inculte fait un parc magnifique. Tout était à créer. Aujourd'hui les massifs de fleurs, des allées de beaux arbres, des kiosques, des pièces d'eau, grottes, accidents de terrain, ont remplacé les chardons et les ronces. Tout est sorti de l'intelligence et des soins de M. Lassaux.

En arrivant à cette maison de plaisance, on trouve tout d'abord une

Digitized by Google

magnifique allée d'*Eucalyphus globulus,* de 7 à 8 mètres de haut, conduisant à la maison, devant laquelle se trouve une pelouse ombragée par un *Phytolacca dyoïca* gigantesque. Tout autour de la maison des massifs d'orangers et de camélias en pleine terre, d'une fort belle venue, charment les regards. Au milieu de tout cela, de l'eau courante et des plantes en fleurs.

Plus loin le verger. Des poiriers à profusion, que l'on ne taille plus, le nombre en étant si grand qu'il faudrait une armée de jardiniers pour leur donner les soins que tu donnes aux tiens. Des pêchers, des figuiers, des grenadiers, des vignes, quelques pommiers, tous sains et vigoureux.

Il ne faut pas croire pourtant que tout cela vienne sans soins. Le climat de Montevideo, que je compare, je crois avec raison, à celui de Nice ou d'Hyères, est pourtant très-variable, et les grands vents qui y règnent obligent les jardiniers à abriter les plantes et les arbustes délicats. Les insectes font ici une guerre terrible à l'horticulture; en une nuit les semis, les boutures sont dévorés par les fourmis. Qu'a fait M. Lassaux pour combattre ces ennemis? Il a entouré ses bâches et ses plantes d'une rigole en ciment où l'eau leur oppose une barrière suffisante. Les fonds des plates-bandes où il fait ses élèves sont bétonnées, et de cette façon ses jeunes plants sont à l'abri.

Les fruits que j'ai goûtés chez M. Buckenthal sont bons, mais laissent à désirer comme grosseur et comme finesse; ils ne peuvent, sous ces deux rapports, supporter la comparaison avec les belles poires qui se récoltent dans les environs de Lyon.

Dans la serre, j'ai remarqué une belle collection de *Gloxinia* en pleine floraison et quelques beaux spécimens d'orchidées, que dans quinze jours je pourrai voir pendre en touffes fleuries dans les forêts du Brésil, et c'est alors qu'il me faudrait la plume de Lamartine ou de Victor Hugo pour te décrire toutes les merveilles que je rencontrerai et te dépeindre mes impressions.

Néanmoins, par le prochain steamer, j'essaierai de te rendre compte de ce que j'aurai vu.

Ton ami, PHILANTHE.

J. CHERPIN, *Editeur.*

Lyon. — Imprimerie B. BOURSY (C. JAILLET, Successeur), rue Mercière, 92.

Digitized by Google

BULLETIN MENSUEL.

Les moissons. — L'oïdium, le ver vert. — Etat actuel de la vigne et de l'horticulture en Bourgogne. — Le professeur d'arboriculture plastique. — Moyen pour préserver les plantes de melons des pucerons. — Le puceron lanigère.

Partout les seigles ont produit abondamment de la paille et du grain. Les froments sont moins beaux en paille, mais à épis bien grenus. La variété *Ile de Noé* ou *blé bleu*, dont la tige est forte et par conséquent non sujette à la *verse*, a été très-productive.

— Dans quelques contrées l'oïdium commence à sévir sur la vigne et le soufrage est employé activement pour le combattre. Heureusement, il n'a pas encore paru dans la Bourgogne, ni dans le Beaujolais, du moins on ne s'en plaint pas. Mais le ver vert, un *cousin* de la pyrale, a causé quelques dommages aux grappes des vignes des coteaux, c'est-à-dire aux vignes des bons crûs. Il coupe les raisins aussitôt après la floraison ; puis, le mal fait, il se transforme en papillon. Papillon, il pond des œufs qui éclosent lorsque le raisin commence à rougir. Ces larves ont la teinte rouge du raisin qu'elles coupent aussi ; elles prennent alors le nom de *ver rouge*. Un de nos honorables collaborateurs étudie cet insecte dans toutes ses phases de transformation, c'est-à-dire de repos et d'activité. Nous publierons le résultat de ses observations consciencieuses dans notre prochain numéro.

— M. Caumont-Bréon, que nos lecteurs connaissent, nous donne les renseignements suivants sur l'état actuel des vignobles du canton de Nuits (Côte-d'Or) :

« Mon cher Rédacteur,

« Dans les premiers jours de ce mois, nous parcourions les superbes vignobles de la côte de Nuits ; nous visitions Vosne et son riche territoire, si riche que pas un climat de l'univers, à portion égale, n'en peut atteindre le revenu. Eh bien, tous les raisins de ces riches vignobles avaient, sans aucun entrave, passé la floraison du 10 au 20 juin, sous une température de 18 à 20 degrés Réaumur.

» La floraison est pour la vigne ce que le passage de l'adolescence à la puberté est pour l'homme : un moment plein de dangers. Le moindre vent froid, le plus léger brouillard, une pluie de quelques jours, désorganisent immédiatement les pétales des fleurs d'une délicatesse extrême. Alors l'ovaire, au lieu de former une baie que la sève

Digitized by Google

doit nourrir et faire grossir, s'allonge et prend la forme d'un rameau herbacé, qu'on appelle vrille, ou bien l'absence de baies laisse la grappe nue. Cette métamorphose s'appelle la coulure, sinistre dont nous avons été exempts cette année.

» En suivant le chemin de service qui conduit de Vosne par les vignes au milieu des crûs renommés de Vougeot, de Chambolle, de Morey jusqu'à Gevrey, Chambertin, chemin qui à lui seul a servi à passer plus de richesses que la mer n'en a amenés des mines du Pérou et de Golconde, la vigne présente un aspect luxuriant. Le raisin, bien constitué, garnit le cep et grossit comme par enchantement. Pas d'hiver, pas de gelées tardives, point de coulure, aucune apparence d'oïdium, rien ne s'est opposé et ne s'oppose au développement du précieux arbrisseau. Cependant, un ancien parasite de l'espèce de ceux que l'on ne voit jamais disparaître, dont la larve ronge la racine en hiver, et qui, devenu insecte parfait au printemps, vit aux dépens des feuilles et des baies, l'*écrivain* ou *gribouri*, ainsi qu'on le nomme, a été remarqué dans les vignes de la côte et de la montagne, mais il n'a pas causé de grands dommages.

» Si le raisin vient sans accident accomplir la période de maturité dans laquelle il est sur le point d'entrer, on comptera l'année 1863 au nombre des bonnes années du siècle.

» Le célèbre vignoble du Clos-Vougeot, à la mort de M. Ouvrard, son propriétaire, était tombé entre les mains de collatéraux qui n'acceptèrent l'héritage que sous bénéfice d'inventaire. Cette condition n'ayant pas été remplie, le tribunal de Beaune vient d'ordonner la vente de cette propriété, que la Côte-d'Or tient à honneur de conserver pour elle. Cet illustre clos en est à son cinquième propriétaire. Les Bourguignons, qui passent à juste titre pour être jaloux de leur nationalité et de leur indépendance commerciale, laisseront-ils un acquéreur étranger, un Anglais ou un Russe, leur enlever leur plus précieux crû? »

— L'horticulture est en grand progrès dans la Bourgogne. Des amateurs distingués, parmi lesquels nous citerons M. Chevrier du Rozet, près Givry, M. Eugène Bourcier, de Santenay, ont su se créer avec beaucoup de goût un petit palais au milieu des arbres et des fleurs de toutes sortes. Cependant, chacun d'eux a adopté un genre spécial de plantes florales. Le premier cultive avec prédilection les orchidées. Déjà les espèces ou variétés les plus recherchées, les plus

BIBLIOTHÈQUE DU PALAIS DES ARTS LYON

Digitized by Google

nouvelles sont en pieds forts et vigoureux dans ses serres. Plusieurs y ont fleuri, notamment le *saccolobium guttatum* aux longues grappes d'un blanc rosé, d'une fraîcheur admirables. Un énorme pied de *musa sinensis* y a donné un gros régime de fruits excellents.

— M. E. Bourcier collectionne avec zèle les fuchsias et les lantanas. Il a su donner à un bon nombre de ces plantes un développement extraordinaire. Elles n'ont pas moins de 3 à 4 mètres de hauteur; elles sont droites et branchues comme des peupliers. A leurs rameaux sont suspendus à profusion des corymbes de fleurs aux mille nuances. Ces plantes sont cultivées dans des pots de 25 à 30 centimètres et avec du terreau mêlé de terre de bruyère. On les conserve pendant l'hiver en serre froide. Réunis en massifs à mi-ombre contre les murs ou sur la lisière d'un bois, ils produisent un effet admirable pendant la belle saison.

Les lantanas, aussi cultivés dans de grands pots et élevés en pyramide de 2 à 3 mètres, se couvrent de fleurs richement nuancées et de grand effet. Nous avons remarqué la variété *Eugène Bourcier*, au coloris pourpre orangé, mise au commerce ce printemps par M. Henri Jacotot, de Dijon; elle se distinguait des autres par sa magnifique inflorescence.

—Les horticulteurs de Châlon sont aussi en grand progrès. M. Protot-Violot cultive avec une rare habileté les plantes florales, et dans sa nombreuse collection figurent des espèces que nous voudrions voir dans nos jardins. M. Raynaud-Guépet est tout à la fois arboriculteur et floriculteur habile. Il est au courant des nouveautés les plus méritantes. M. Guenard cultive également avec succès ces deux genres. Il a notamment un carré de rosiers greffés sur tiges admirablement réussis. M. Fabre, président de la section d'horticulture du comice de Châlon, possède dans son clos des arbres fruitiers modèles, dirigés suivant les systèmes les plus préconisés.

D'autres horticulteurs ont aussi, nous a-t-on dit, des cultures remarquables; mais le temps nous ayant manqué, nous n'avons pu les visiter, ce que nous avons regretté.

— Un grand nombre d'arboriculteurs plus ou moins distingués ont publié des ouvrages plus ou moins compilés sur la taille des arbres fruitiers. On croyait ce sujet usé jusqu'à la corde, mais on se trompait : un instituteur a su le rajeunir. Ce que les autres avaient mis

Digitized by Google

sur le papier, il l'a mis sur le bois. Il a voulu parler aux yeux de ses élèves avant de faire pénétrer ses leçons dans leur esprit, et il a réussi.

Il a arraché plusieurs arbres fruitiers nains. Il les a taillés à loisir suivant les systèmes préconisés. Mais, au lieu de jeter au feu les rameaux retranchés, il les a conservés avec soin pour les rajuster de manière à reformer les arbres tels qu'ils étaient avant la taille. Il peut donc enlever une branche ou un rameau et le remettre à volonté sur ses arbres mannequins. Muni de ces arbres squelettes, il parcourt les villes, où il fait des cours d'arboriculture plastique de huit jours et de seize leçons. Les autres professeurs se servent de tableaux et de craie pour leurs démonstrations, l'instituteur dont il s'agit se sert de mannequins. La différence n'est pas grande.

— Un jardinier d'Ecully, — celui de M. Vachon, — a trouvé le moyen de préserver les plantes de melons des pucerons qui les font périr. Il couvre la terre, au pied de la plante, de débris de tabac; l'odeur du tabac les éloigne. Le puceron lanigère a résisté jusqu'à ce jour à tous les moyens indiqués pour sa destruction, parce qu'il vit aussi bien sur les principales racines que sur les branches des pommiers. Peut-être le tabac en couche, comme nous venons de l'indiquer pour les melons, serait-il efficace contre ce parasite opiniâtre.

C'est encore un essai à faire. J. Cherpin.

LES NOYERS GREFFÉS.

En juin dernier, à l'exposition horticole annexée au concours régional de Chambéry, figurait un lot de dix noyer greffés, appartenant à M. Biétrix-Sionnest, le zélé, nous pourrions peut-être dire l'opiniâtre propagateur de ce genre d'arbres fruitiers; car son ardeur est telle que rien ne le rebute.

M. Biétrix est né dans le département de l'Isère, où le noyer est cultivé depuis des siècles avec succès. Après avoir abandonné le commerce, il a continué la vie active. L'arbre favori de son pays, sous lequel il s'était abrité pendant son enfance, et dont le rendement est si profitable, n'était pas assez répandu : il a voué ses loisirs à sa propagation.

Le but que poursuit M. Biétrix n'est pas seulement la plantation du noyer, c'est surtout le greffage des bonnes variétés sur les sauvageons.

Digitized by Google

Sur nos marchés nous ne voyons le plus souvent que de petites noix dures, à amandes maigres, produits de noyers non greffés. M. Biétrix veut qu'avec le temps ces petits fruits soient remplacés par les belles et bonnes noix de son pays, qui sont aujourd'hui expédiées pour la table, en Angleterre et en Amérique, au prix de 1 fr. 50 à 2 fr. le cent.

Pour atteindre plus sûrement son but, il a commencé par créer une pépinière de jeunes noyers, race *Regia*. Il les a fait greffer et a exhibé, dans toutes les expositions agricoles ou horticoles un peu importantes, les jeunes sujets, ayant soin de mettre des fruits de l'espèce greffée à côté de l'arbre.

Cette manière de faire, fort judicieuse, n'a pas manqué de lui attirer les quolibets de la foule; quelques pépiniéristes ont même craint d'avoir en lui un concurrent redoutable; mais M. Biétrix est un de ces hommes forts, taillés sur le modèle antique, qui poursuivent leur chemin malgré la pluie et l'orage. Il a laissé rire et causer, et a recueilli les médailles qui lui étaient décernées partout où ses produits figuraient. Aujourd'hui il a déjà une belle collection de ces médailles, et celle de grand module qu'il a obtenue à Chambéry est le commencement d'une nouvelle série.

En effet, à mesure que les noyers de M. Biétrix se propagent, on comprend mieux l'importance de son but, et il sera de plus en plus rémunéré.

Le noyer n'est pas seulement un arbre très-utile par la qualité précieuse de son bois et par le rendement de ses fruits, il est encore très-ornemental. Une propriété sans noyers est comme une propriété sans eau; il lui manque quelque chose que nous nommerons l'animation, l'agrément : elle est triste. Aucun autre arbre ne peut le remplacer avantageusement, à cause de sa forme majestueuse, élégante, de son ample feuillage d'une verdure charmante. Lorsqu'on aperçoit des noyers dans un champ, on se dit : la maison n'est pas loin... En effet, les aboiements du chien de garde se font bientôt entendre : Le noyer est comme le chien, l'ami de la maison des champs.

On dit que son ombrage n'est pas sain; c'est encore un vieux préjugé : il est frais parce que le feuillage est épais. Du reste, ce n'est une chambre à coucher que pour les oiseaux.

Mais nous oublions qu'il ne s'agit ici que du noyer producteur, du noyer greffé de M. Biétrix.

Cet habile propagateur a fait choix de trois belles et bonnes variétés

Digitized by Google

de noyers de son pays, qu'il s'efforce de vulgariser. Ces variétés se nomment *Mayette, Franquette* et *Chaberte*. Ce sont des produits de graines venus au hasard.

La première fut découverte, il y a environ un siècle, dans son champ par un cultivateur nommé Mayet. Elle est d'une vingtaine de jours plus tardive que les autres variétés et, par conséquent, moins sujette aux gelées du printemps. Sa noix est grosse, tendre, excellente. Les voisins de Mayet le voyant chaque automne cueillir des noix en abondance, lui demandèrent des *greffons* (1) de sa bonne variété. Il s'empressa de placer lui-même ces greffons sur leurs sauvageons par la méthode dite *au sifflet*. Voici comment on opère :

Au printemps, on coupe, jusqu'à une petite distance du tronc, les branches de noyers déjà gros, mais peu fructifères, ou ne produisant que des fruits chétifs. Des bourgeons sortent bientôt de l'écorce du restant de la branche. On a soin de supprimer les plus petits et de n'en conserver que quelques-uns, les plus vigoureux. Au printemps suivant on greffe au sifflet les jeunes tiges.

La deuxième variété, propagée par M. Biétrix, est la *Franquette*. Elle a été découverte dans une ferme par un domestique nommé Franquet, il y a une quinzaine d'années. Elle est aussi grosse, mais plus allongée et plus rousse que la Mayette. Sa coque est moins tendre et l'amande se conserve mieux.

La troisième, découverte par un nommé Chabert dans sa propriété, est plus rustique que les deux précédentes. Elle prospère même dans les mauvais terrains.

M. Biétrix greffe les trois variétés sur le noyer noir d'Amérique *(juglans nigra)*. Cette espèce est plus vigoureuse que la *regia* dont il se servait autrefois pour sujet.

Il greffe sur des tiges de trois à quatre mètres, afin de faire de beaux troncs pour l'ébénisterie. Comme on le voit, il a envisagé le noyer sous tous ses côtés utiles.

Il dédaigne le noyer *bijou*, bel arbre du reste, parce que ses grosses noix n'ont souvent qu'une belle apparence ; elles sont trop souvent mi-pleines ou vides. Il cultive la variété naine *præparturiens* pour les amateurs. Nous recommandons cette espèce ou race pour les clos d'une

(1) Les cultivateurs donnent le nom de greffon au morceau de rameau ou à l'œil destiné à être greffé. Il mérite, croyons-nous, d'être conservé. (*Note du Rédact.*)

Digitized by Google

moyenne étendue. Elle a la forme élégante et touffue des variétés géantes, mais elle ne s'élève pas à plus de quatre à cinq mètres. Elle porte fruit sur sujets de deux ou trois ans. Les fruits, de grosseur moyenne ou petits, sont ronds, à coque tendre et excellents. Il doit figurer admirablement sur les pelouses. Nous en avons vu un chargé de noix chez MM. Deville, horticulteurs, à la Demi-Lune, produisant un bel effet dans un massif d'autres arbres et arbustes.

M. Biétrix offre gratuitement aux cultivateurs des greffons de ses noyers de choix. J. CHERPIN.

TRAITEMENT DES VIGNES ATTAQUÉES PAR L'OIDIUM.

(*Extrait d'une lettre de M. Lesèble à M. Victor Rendu, inspecteur général de l'agriculture.*)

Au moment où l'affreux oïdium menace encore nos treilles et nos cépages, il est utile, je crois, de publier tous les moyens qui sont donnés pour le combattre. Je n'hésite donc pas à reproduire ici cet extrait d'une lettre écrite par un horticulteur distingué, par un homme éclairé, consciencieux, et bien connu par les heureux résultats de ses expériences pratiques. F. BONCENNE.

« Monsieur,

» Vous me demandez de vous fournir quelques renseignements précis sur le traitement que j'applique à mes treilles pour les préserver ou même les guérir de l'oïdium. Mais ce traitement, dont vous avez reconnu et constaté chez moi les heureux résultats, n'est pas mien absolument, ainsi que j'ai déjà eu l'honneur de vous le déclarer de vive voix, et je le trouve comme décrit dans votre excellent rapport au Ministre sur le triste sujet dont il s'agit. C'est tout simplement *le procédé Grison*, quelque peu modifié dans la fabrication du sulfure de chaux liquide et dans la manière d'en lotionner la vigne. Voici comment j'opère :

Je prends :	Fleur de soufre	1 kilogr.
	Chaux vive en pierres, non éteinte. .	1 kilogr.
	Eau de fontaine.	12 litres.

» Je fais bouillir le tout ensemble, à bon feu, jusqu'à ce que le liquide soit réduit de 5 à 7 litres. Je laisse reposer de douze à vingt-quatre heures, et je décante ensuite. Je mets en bouteilles les six litres

Digitized by Google

de liqueur ainsi décantée, et je bouche avec soin, pour m'en servir au besoin. Cette liqueur, ainsi traitée et placée en lieu frais, peut se conserver sans altération pendant plusieurs mois.

» Puis, pour l'emploi, je me suis rappelé ce précepte de mon excellent ami, l'illustre docteur Bretonneau, grand maître en toutes choses : «*Le médicament* est peu dans le traitement des maladies ; *la médication,* c'est-à-dire le mode d'emploi du médicament, est tout. » Et je me suis mis à étudier les effets de divers modes d'emploi ; voici celui qui m'a le mieux réussi, qui réussit tout-à-fait.

» Le moment venu de faire une lotion, j'étends trois litres de sulfure de chaux, préparés, comme est dit ci-dessus, dans un poinçon de notre localité, jaugeant 250 litres, rempli d'eau de fontaine. Je mélange avec soin et complètement, et, avec une seringue, de celles à bassiner les plantes dans les serres, qui divisent et lancent le liquide en une pluie très-fine, presque en brouillard, je mouille toutes les parties de ma vigne depuis terre jusqu'à l'extrémité des sarments et des feuilles. — Je fais ainsi une première lotion sur les treilles qui ont été atteintes d'oïdium l'année précédente, ou qui paraissent menacées pour l'année courante, — *du 15 avril au 1er mai, et dès que le bourgeon débourre.*, je fais une seconde lotion *immédiatement avant l'entrée en fleur de la vigne,* puis une troisième *immédiatement après la fleur et dès que les grains sont noués.* Je m'en tiens ordinairement à ces trois lotions, qui m'exonèrent complètement des désastres de l'oïdium. Très-rarement j'ai dû en faire une quatrième, lorsque je me suis aperçu de la persistance du mal sur quelques grains. Mais il n'y a plus d'époque fixe pour cette dernière opération ; l'examen attentif des raisins, pendant leur maturation, fait juger de son opportunité.

» Quant au prix de revient de ce mode de traitement, il n'a aucune importance, comparé aux désastres qu'il prévient infailliblement. En effet, la préparation de la liqueur concentrée n'occasionne pas une dépense dépassant 15 cent. par litre, soit 45 cent. pour trois litres, quantité suffisante pour un poinçon de 250 litres de la liqueur à lotionner ; et cette quantité doit suffire pour faire les trois et même quatre lotions nécessaires *sur* 80 *mètres superficiels* de treilles en espalier. Le temps de l'ouvrier à employer à cette opération, est bien peu important, car, avec l'instrument que j'ai indiqué, bien établi comme le sont ceux qu'on peut se procurer chez Arnheiter, Groulon ou Durand, à Paris, fabricants d'instruments pour l'horticulture, cet

Digitized by Google

ouvrier bassinera, lotionnera facilement 400 mètres superficiels en une heure.

» Le moment le plus opportun de la journée, pour ces bassinages, est le soir, après le coucher du soleil, pour que le liquide épandu se sèche le plus lentement possible, pour que la vigne ait le temps de s'en imbiber.

» Le raisin produit par la vigne ainsi traitée, ne conserve aucun goût de soufre, même lorsqu'il a reçu une quatrième lotion, quand le grain était déjà tout formé et même presque mûr.

» Je n'ai pas eu l'occasion d'appliquer ce traitement à des vignes basses en grande culture, parce que chez moi, ni dans mon voisinage, l'oïdium n'a pas encore envahi les vignobles; mais je n'ai aucun doute sur son efficacité, et j'estime qu'il n'entraînerait pas une dépense de plus de 30 fr. par hectare, main-d'œuvre comprise, pour les trois lotions, comme je les pratique sur les treilles. »

LES ANIMAUX UTILES.

LES MUSARAIGNES.

Lorsque vous rencontrez, dans vos jardins ou dans vos champs, ce petit animal au poil doux et soyeux, qu'on appelle *musaraigne* ou *musette,* ne lui ôtez pas la vie, car, loin de nuire à vos cultures, il les protége et les préserve de la destruction.

Les musaraignes ont le malheur de ressembler aux souris, voilà pourquoi les jardiniers les confondent avec leurs véritables ennemis et leur font si souvent une guerre injuste. Il serait pourtant bien facile de les reconnaître avec un peu d'attention. Leur tête, plus ou moins effilée, se termine par un museau pointu, disposé en forme de boutoir; leurs yeux, comme ceux de la taupe, sont presque imperceptibles; les poils de leur moustache sont longs et très-nombreux; leur taille enfin ne peut guère dépasser six ou sept centimètres. Les musettes sont insectivores; elles vivent de petits coléoptères, de vers, de larves, etc., qu'elles recherchent surtout pendant la nuit. En captivité, elles ont besoin pour vivre d'une ration quotidienne, équivalente à deux fois le poids de leur corps; mais il leur faut toujours une nourriture animale, et si on ne leur fournit que du pain ou des graines, elles ne tardent pas à périr. Ces petits mammifères se tiennent habituellement sous

Digitized by Google

les feuilles, au pied des arbres et dans les vieilles murailles. Quelques-uns, à l'approche de l'hiver, pénètrent dans les maisons et s'y établissent comme les souris. J'ai pris moi-même deux ou trois musaraignes dans le placard d'une salle à manger, où, sans doute, elles étaient attirées par les cloportes et les autres insectes qui abondent dans les lieux frais et obscurs.

L'espèce la plus commune, la *musette* (*sorex vulgaris*), est presque européenne ; on la trouve en France, en Italie, en Allemagne, etc.; elle paraît très-féconde et fait par année plusieurs portées dont chacune se compose de six à huit petits. Comme elle est presque aveugle, elle palpe et flaire, avec sa trompe, tous les objets qu'elle rencontre. La conque externe de ses oreilles est large et singulièrement développée; la couleur de la robe varie assez souvent; chez certains individus, elle est brune ou roussâtre, chez d'autres presque blanche.

On appelle musaraigne d'eau (*sorex fodiens*) une espèce un peu plus grande que la musette. Son pelage est d'un noir brillant en dessus et blanc en dessous. Elle fréquente le voisinage des eaux et se nourrit d'insectes aquatiques, de vers et de petits crustacés ; mais on pourrait lui reprocher d'être l'ennemie des jeunes grenouilles.

Les musaraignes secrètent une odeur forte et désagréable ; aussi les animaux carnassiers qui les attaquent, se contentent de les détruire et les abandonnent sur le terrain.

On attribue quelquefois à ces bêtes innocentes des propriétés nuisibles : on prétend que leur morsure est venimeuse et dangereuse pour le bétail, particulièrement pour les chevaux. Tout dernièrement encore, ces fables m'étaient débitées par certain jardinier qui se plaît à faire montre de son intelligence et de ses talents. Il me semble inutile de réfuter de si sottes accusations, et je laisse à ceux qui me lisent le soin d'en apprécier la valeur. Ernest Boncenne.

ARBRES NOUVEAUX

ENVOYÉS A LA SOCIÉTÉ D'ACCLIMATATION PAR SES CORRESPONDANTS ÉTRANGERS.

Parmi les végétaux exotiques dont la Société d'acclimatation enrichit le pays, nous distinguons d'abord le *Pin pei-yo-song de Chine.*

M. Simon, dans sa lettre d'envoi datée de Pékin, dit de cet arbre :

« Les Chinois le regardent comme un arbre quasi sacré et ont pour

Digitized by Google

lui une sorte de respect; aussi ne le rencontre-t-on que dans les cours et les jardins des pagodes, dans les lieux de sépulture des grands personnages et dans les jardins impériaux. Son bois passe pour incorruptible, et l'arbre lui-même serait presque impérissable, puisqu'il vivrait plusieurs milliers d'années.

» J'en ai vu un auquel on attribue deux mille ans. Il a un mètre 65 centimètres de diamètre, et environ 30 à 32 mètres de hauteur. C'est certainement un des plus beaux arbres que l'on puisse voir: tout son tronc et ses branches sont d'un blanc d'argent éclatant. L'ensemble du feuillage n'est pas très-épais, mais il est d'une extrême élégance. Les Chinois recueillent avec soin l'écorce qui se détache, la pulvérisent et, en la mélangeant avec de l'huile, en font un onguent qui est excellent pour les maladies de la peau, les dartres, etc.

» Le pei-yo-song n'est pas originaire des environs de Pékin, où il est assez rare; il doit venir des montagnes voisines du Thibet ou du Thibet même, mais dans la Chine il ne se rencontre qu'ici. »

M. Simon propose à la Société de lui envoyer dans quelques mois 100 kilogr. de graines de cet arbre.

M. Gaudrée-Boileau a expédié du Canada, à la même Société, l'Asclepias, qui croît spontanément à l'état sauvage dans ce pays, et dont les Anglais ont essayé de tirer partie comme *pseudo-cotonnier*. Ses graines, en effet, renferment une aigrette soyeuse, mais trop courte pour être filée commodément. Ses tiges fibreuses pourraient être employées plus facilement comme chanvre.

Le Bois de plomb, recommandé par M. Gaudrée-Boileau, nous paraît plus intéressant: « L'écorce de la tige, dit-il, est d'une rare ténacité; elle forme des ligaments excellents; la feuille est un violent purgatif. L'arbuste lui-même est joli; sa fleur est une des premières au printemps. »

Quatre espèces ou plutôt variétés de pommiers étaient comprises dans l'envoi.

« Ces quatre espèces de pommiers, dit-il, sont les plus estimées que le Bas-Canada possède. On envoie, chaque automne, en Angleterre des quantités considérables de pommes fameuses, de *pommes grises* (peut-être notre reinette du Canada) et de *pommes de Saint-Laurent*. Il y a une autre qualité, la *bourassa,* qui jouit aussi de beaucoup de réputation, mais elle devient fort rare, et je n'ai pu me la procurer cette année. »

Digitized by Google

La Société attend la floraison d'une plante extraordinaire, qu'elle a reçue des sources de l'Amazone, pour déterminer son espèce. Cette plante, cultivée en pleine terre au jardin, a produit une quantité considérable de tubercules qui sont soumis à l'analyse. J. C.

DU CHARENÇON DIT PIQUE-BROS.

Cet insecte est trop connu de tous les arboriculteurs, qui le nomment pique-bros, pour qu'il soit nécessaire d'en parler longuement. Dans son vol rapide, il s'arrête momentanément sur les jeunes pousses des arbres, principalement des poiriers, en mai et juin. Muni d'un dard, il l'enfonce à plusieurs reprises et en différents endroits dans la jeune tige herbacée, et dépose un œuf dans un de ces petits trous. Cet œuf ne tarde pas à éclore et produit un petit ver blanc qui descend peu à peu dans le canal médullaire du rameau, où il trouve sa nourriture.

Le rameau attaqué cesse de végéter au-dessus du ver, et les yeux du dessous poussent des bourgeons, mais le ver descend toujours et les rameaux latéraux cessent à leur tour de végéter. Alors l'équilibre de l'arbre se trouve compromis.

Pour remédier au mal il faut détruire le ver, et l'opération est facile.

Au printemps, lorsqu'on voit l'extrémité des jeunes pousses retomber fanées et noircies, on les coupe au-dessous de la piqûre de l'insecte, ou, si on ne voit pas la piqûre, à cinq centimètres au dessus de la partie flétrie. L'œuf se trouve ainsi enlevé.

En automne ou en hiver, lorsqu'on taille les arbres, on s'aperçoit de la présence du ver dans les rameaux à la poussière jaunâtre qui remplit le canal médullaire. Cette poussière est l'excrément de l'insecte. Alors on retranche impitoyablement toute la partie du rameau perforé, jnsqu'à ce qu'on trouve toute la moëlle intacte. Cette fois l'insecte est détruit dans sa retraite. Les rameaux ainsi supprimés sont remplacés au printemps par de nouvelles pousses dont on facilite l'extension, et l'équilibre de la charpente de l'arbre est rétabli.

Maurice Rivoire,
Horticulteur aux Brotteaux (Lyon).

Digitized by Google

DES TRUFFES ET DES TRUFFIÈRES.

Dans le Midi, on ne cultive pas les chênes en taillis pour eux-mêmes, mais parce que la truffe noire, ce champignon si cher aux gastronomes, croît principalement entre les racines des arbres de ce genre; elle y acquiert un parfum qui lui manque quand elle végète entre les racines du charme, du hêtre, du noisetier, du châtaignier, du pin d'alep, du marronnier, du lilas, etc., aux pieds desquels on la rencontre quelquefois. Quelques détails sur le champignon lui-même auront peut-être de l'intérêt pour ceux,— et le nombre en est grand,— qui prisent la truffe, sans savoir précisément ce qu'ils mangent.

La truffe est un champignon souterrain dont les spores ou organes reproducteurs sont intérieurs comme ceux d'un champignon blanc sphérique assez commun en automne sur les terrains gazonnés, où il acquiert parfois un volume énorme, et que l'on connaît vulgairement sous le nom de *vesse de loup;* les botanistes l'appellent *lycoperdon bovista.* M. Tulasne, de l'Institut, a parfaitement élucidé l'histoire des truffes et leur a consacré un magnifique ouvrage; il résulte de ses recherches que le genre *tuber* (truffe) renferme vingt-une espèces. Quatre d'entre elles sont confondues sous le nom de truffe ordinaire, ou truffe noire; deux mûrissent en automne et se récoltent au commencement de l'hiver. Ce sont la truffe noire, proprement dite, et la truffe d'hiver; la premiere, la plus parfumée et la plus estimée de toutes, présente une surface couverte de petites aspérités; la partie intérieure, d'un noir uniforme tirant sur le rouge, est parcourue par des veines d'abord blanches, puis rougeâtres quand le champignon vieillit; cette espèce est commune en Italie, en Provence et dans le Poitou; elle se trouve, mais rarement, aux environs de Paris et en Angleterre.

La truffe d'hiver, inférieure à la première, est toujours mêlée avec elle. Sa chair est blanche dans sa jeunesse, puis noirâtre et parcourue par des veines blanches.

Deux autres espèces de truffes acquièrent tout leur développement dans le commencement même de la belle saison; ce sont la *truffe d'été* et la *truffe mésentérique.* La première, commune en Allemagne et dans le centre de la France, est parsemée de tubercules asses gros, et sa chair, d'abord blanchâtre, tire plus tard sur le brun et est parsemée par des veines toujours blanchâtres.

Digitized by Google

La deuxième, répandue en Italie et dont le tissu est d'un brun grisâtre, offre des sinuosités très-contournées, rappelant celles du mésentère (replis de l'abdomen).

Ces deux espèces se trouvent aussi aux environs de Paris, par exception, sous les pelouses qui tapissent le Côteau-de-Beauté et la terrasse de Charenton, dans le bois de Vincennes. A Apt, dans le département de Vaucluse, on les coupe en tranches minces que l'on fait sécher. Il s'en exporte annuellement 200,000 kilog. environ.

Aux quatre espèces précitées, il faut ajouter la *truffe blanche* du Piémont, que Napoléon préférait aux espèces noires. Les autres ne sont pas comestibles. Il est probable qu'on en reconnaîtra encore d'autres espèces.

Les truffes viennent en général dans les sols calcaires ou argilo-calcaires.

De même que beaucoup de champignons épigés, c'est-à-dire aériens, ne poussent jamais que sur le bois mort et même sur certains bois, de même les truffes noires ne peuvent végéter qu'au milieu du chevelu des arbres en général, et en particulier de trois espèces de chênes, répandus en France; le chêne ordinaire, appelé *chêne blanc* dans le Midi, dont les feuilles sèchent sur l'arbre pendant l'hiver, et les deux espèces à feuilles persistantes, le chêne vert ou yeuse et le chêne kermès.

C'est entre les racines de ces essences que les tubercules se multiplient le plus, et acquièrent un parfum qui les fait rechercher dans le monde entier. Quand les arbres sont trop grands et ombragent trop le sol, la récolte diminue, mais elle va en augmentant à mesure que le taillis grandit.

Le mode de reproduction des truffes est celui de tous les champignons. A leur maturité, elles contiennent des spores d'une ténuité extrême, car ils n'ont que 1/10e de millimètre de diamètre.

Quand la truffe pourrit dans le sol, les spores produisent des filaments blancs analogues au blanc des champignons de couche; ce *mycelium,* comme l'appellent les botanistes, donne naissance aux truffes elles-mêmes, qui sont, pour ainsi dire, le fruit de cette trame souterraine.

Quoique ces faits soient acquis à la science, mille préjugés bizarres sont encore en vogue parmi les chercheurs et les cultivateurs de truffes.

Les uns s'imaginent que la truffe est une excroissance naturelle de la racine du chêne; les autres, le résultat de la piqûre d'une mouche

Digitized by Google

ou d'un autre insecte. La plupart sont convaincus qu'il existe des chênes au pied desquels on trouve des truffes, et que, pour cela, on appelle chênes truffiers, tandis que d'autres sont frappés de stérilité. Autant d'erreurs, autant d'illusions; la truffe est un champignon souterrain qui se reproduit comme ses congénères, mais ne prospère que dans les terrains calcaires et au milieu du chevelu des arbres et surtout des chênes.

Les pluies de juillet et d'août favorisent son accroissement et amènent une belle récolte.

Les chercheurs de truffes avaient observé depuis longtemps que les vignes et les champs cultivés bordés de chênes verts rabougris étaient des localités fertiles en truffes. De là, à l'idée de cultiver ces tubercules il n'y avait qu'un pas.

M. Auguste Rousseau, de Carpentras, l'a franchi. Dans un terrain de deux hectares, formé par des calcaires siliceux, il sema des glands de chênes blancs et de chênes verts truffiers, c'est-à-dire au pied desquels on avait trouvé des truffes.

Le semis réussit; au bout de huit ans, en 1856, un illustre agronome dont la science déplore la perte récente, M. de Gasparin, constatait une récolte de 8 kilogr. de truffes par hectare, ce qui, au prix de la truffe à cette époque (6 fr. le kil.) représentait un produit de 48 fr. par hectare; mais, depuis cette époque, le rendement de la truffière a augmenté et le prix de la truffe s'est élevé.

Aujourd'hui, M. Auguste Rousseau obtient une récolte moyenne de 52 kilogr. par an par hectare, et le prix moyen de la truffe ayant été, dans ces dernières années, de 15 fr. le kilogr. sur les marchés de Carpentras, il en résulte que 1 hectare de mauvais terrains plantés d'un taillis en chênes de quinze ans, produit annuellement 780 fr. Retranchons de cette somme 15 fr. pour les laboureurs; les journées de récolte et la rente du terrain pouvant s'élever ensemble à 25 fr., il reste un produit net de 740 fr. par hectare : peu de cultures donnent des résultats semblables avec aussi peu de soins.

Deux remarques intéressantes ont été faites dans les truffières de M. Rousseau. La première, c'est que les truffes se trouvent plus abondantes, plus égales, plus parfumées, aux pieds des chênes verts, qu'aux pieds des chênes ordinaires; la deuxième, c'est que les tubercules se rencontrent toujours aux pieds des arbres qui en avaient donné les années précédentes. Ces arbres étaient marqués d'une croix blanche, et la truie

Digitized by Google

chargée de découvrir la truffe, se dirigeait immédiatement vers ces arbres en creusant avec son grouin un large sillon dans le sol. Le tubercule découvert, on lui donne un coup sur le nez et on lui jette quelques glands ou une pomme de terre pour prix de ses peines ; les cochons, si peu délicats en fait d'odeurs et de saveurs, sentent le parfum de la truffe à travers le sol. Certains chiens, les barbets surtout, peuvent également être dressés à cette chasse; mais ils se bornent à désigner la place où se trouvent les truffes; la truie, au contraire, fait tout le travail; elle découvre et déterre la truffe; l'ingratitude de l'homme, qui lui substitue un aliment grossier à celui qu'elle a conquis, ne la décourage pas ; mais il faut que son gardien soit attentif; sans cela, le précieux tubercule est immédiatement broyé entre ses fortes mâchoires, qu'on s'efforce, souvent en vain, d'écarter avec un bâton pour lui enlever sa proie.

On vend moyennement, sur le marché de Carpentras, du 1er décembre à fin février, pour 2 millions de francs de truffes, qui sont envoyées dans l'Europe entière.

Les communes de Bedoin, Blauvac, Monieux et Mettrennes, afferment une étendue de bois truffiers de 2,700 hectares au prix de 13,250 fr.

Sur ces 2,700 hectares, la commune de Bedoin n'en possède que 100, affermés au prix de 1,800 fr. Ainsi, les 1,000 hectares de chênes, qui poussent très-bien, seront loués, dans quelques années, 18,000 fr, par an, pour l'exploitation de la truffe : la fertilité de ces taillis dure de vingt à trente ans. Au bout de ce temps, le sol trop ombragé et trop garanti de la pluie, n'est plus favorable à la végétation des champignons souterrains, mais alors le taillis peut être exploité comme bois de chauffage. »

Alfred Lejourdan,
Directeur du Jardin botanique de Montpellier.

J. Cherpin, *Editeur*.

Lyon. — Imprimerie B. Boursy (C. Jaillet, Successeur), rue Mercière, 92.

Digitized by Google

BULLETIN MENSUEL.

L'Eumolpe de la vigne, ou Gribouri. — Emploi du son comme aliment propre au bétail. — Le sorgho d'Alep. — Moyen de détruire l'herbe des allées et des cours. — Mastic pour coller le bois avec des matières d'autre nature. — Nouvelle mort aux rats. — L'acacia à fleurs roses. — Effet de la pluie sur les arbres fruitiers après la sécheresse. — Le jardin fleuriste.

Nous donnons plus loin l'article promis sur le ver vert de la grappe. Cet insecte n'est pas l'*Eumolpe* ou *Gribouri,* dont on a aussi beaucoup à se plaindre dans quelques vignobles du Beaujolais. La larve de ce dernier passe l'hiver sous terre au pied du cep, dont elle attaque les racines et ronge l'écorce du collet; ses dégâts ont été considérables cette année dans les environs de Villefranche, surtout dans la commune de Denicé où elle semble s'être acclimatée depuis longtemps. Dans certains cantonnements de vigne, l'Eumolpe a tellement rongé la partie inférieure des ceps qu'on les arrache aujourd'hui avec les mains. Dans quelques terrains argileux et compactes des environs de Beaujeu, il a aussi causé des dégâts; mais dans les sols granitiques des environs de Fleurie, il est encore inaperçu. Le Comice agricole de Beaujeu vient de nommer une commission pour étudier le ver de la grappe et le gribouri; ce dernier est un tout petit hanneton qui paraît au mois de juin; il a été très-nombreux cette année.

M. J. Joigneaux, dans son *Livre de la ferme et des maisons de campagne,* indique le moyen suivant pour le détruire : « Il n'en est pas d'autre que celui de lui faire la chasse en secouant vivement les sarments infestés au-dessus d'un parapluie que l'on tient dans une position renversée. On peut de la sorte, en se promenant, recueillir un grand nombre de ces insectes et nettoyer un vaste espace de terrain. »

— L'emploi du son pour l'aliment du bétail a été récemment l'objet d'observations sérieuses de la part de M. Marquès, dans la *Revue agricole et forestière de Provence.* Il est aujourd'hui incontestable que le son contient des matières nutritives, mais il est d'une digestion difficile, ramollissant et produisant la transpiration chez les chevaux. En outre, « il provoque dans les intestins des animaux la formation de concrétions cristallines, appelées *pierres* ou *bézoards.* » Ces dernières occasionnent des coliques qui finissent par être mortelles.

Digitized by Google

Voici les avantages qu'on peut retirer du son donné avec prudence au bétail, notamment aux chevaux :

« Le son peut être administré avec avantage pendant les grandes chaleurs. Il faut par exemple l'humecter avec de l'eau et le mêler avec des grains, tels que des fèves, etc., de manière à former du tout une espèce de pâte. De cette façon, il est très-rafraîchissant et présente une nourriture fort agréable aux animaux que la soif accable et auxquels la chaleur enlève tout appétit.

» Dans tous les cas, le son doit être donné plutôt mouillé que sec, et toujours à la fin du repas, pour que le cheval, déjà repu en partie, ne se jette pas dessus avec avidité, et ne l'engloutisse pas avant une complète mastication.

» Il faut préférer à tout autre le son qui n'a passé qu'une fois sous la meule, parce qu'il contient alors moins de parties sablonneuses et est alors moins susceptible de provoquer la formation des bézoards. »

— L'année dernière, nous avons parlé du Sorgho d'Alep, plante vivace, très-rustique, qui pourrait rendre des services à l'agriculture, cultivée comme fourragère. Nous venons de voir au parc de la Tête-d'Or (Lyon), un certain nombre de petites touffes détachées au printemps dernier de la plante mère et repiquées en pleine terre sans soins extraordinaires. Elles forment aujourd'hui de grosses touffes dont les tiges feuillues ont plus d'un demi-mètre de hauteur. On aurait déjà pu les faucher deux fois. Ces touffes paraissent résister courageusement à la sécheresse, mortelle pour un grand nombre d'autres plantes. On pourra nous dire que cette plante est absorbante, épuisante; mais ce n'est pas encore bien constaté, et puis on peut remédier à cet inconvénient.

—Plusieurs journaux ont parlé d'un moyen de détruire l'herbe parasite des allées et des cours : il consiste à faire bouillir, pendant quelque temps, dans une chaudière de fer, de l'eau dans laquelle on ajoute, par 60 litres, 12 litres de chaux et 1 kil. ou 2 de soufre en poudre. On laisse ensuite reposer ce mélange, on l'étend de deux fois son poids d'eau et on s'en sert pour arroser les allées et les cours.

Nous ne pouvons pas contester l'efficacité de ce procédé que nous n'avons pas expérimenté ; mais nous voyons dans son emploi un grave inconvénient pour les allées et les cours où il y a des ceps de vigne et des arbres. Si ce liquide « purge la terre, comme on le dit, pour plusieurs années, des herbes à végétation si rebelle, » il pourrait bien aussi en purger les arbres en attaquant leurs racines.

Digitized by Google

— Nous préférons au moyen qui précède le suivant, indiqué par le docteur Ellsner et reproduit par la *Revue d'économie rurale*, pour coller le bois avec des matières d'une autre nature.

« On fait bouillir de la colle forte de menuisier avec de l'eau, jusqu'à ce qu'elle ait atteint la consistance convenable pour l'assemblage des objets en bois. On y ajoute autant de cendre de bois tamisée qu'il en faut pour l'épaissir au même point qu'un vernis. On enduit alors de cette masse, encore chaude, les surfaces que l'on veut réunir, et on les presse l'une contre l'autre. Des pierres à aiguiser, ainsi montées sur bois, et des poignées en bois pour des palettes à broyer les couleurs, assemblées avec ce mastic, ont résisté pendant une année à tous les efforts qui pouvaient les désunir.

— Nous avons sous les yeux un petit ouvrage horticole qui nous paraît intéressant et fort utile; il est intitulé : Le *Jardin fleuriste. Instructions pour la culture des plantes d'ornement annuelles ou vivaces, oignons à fleurs, arbres et arbustes, etc.* Il est dû à la plume très-exercée de M. Charles Lemaire, membre de plusieurs sociétés savantes. Il renferme des plans de jardin, des figures de pavillons rustiques, d'instruments propres aux travaux du jardinage, etc. Il indique les meilleurs moyens de culture et les plantes les plus ornementales. Ce petit livre, quoique venu après beaucoup d'autres sur le même sujet, contribuera pour sa part à former des amateurs et à vulgariser les améliorations horticoles (1).

— Nous lisons dans l'*Agronome :* « Les Anglais font en ce moment une consommation d'une nouvelle mort aux rats, aussi efficace et bien plus facile à manier que l'acide arsénieux. C'est le carbonate de baryte réduit en poudre fine et mélangé avec de la farine ou avec des pâtes quelconques. Cette nouvelle substance n'a aucune saveur, et n'est pas dangereuse comme les autres substances vénéneuses qui sont généralement employées. »

— On annonce un acacia à fleurs roses, obtenu par un cultivateur des Basses-Alpes. — Il l'estime, dit-on, 25,000 fr. — On lui en a offert 25,000 sous, ce qui fait déjà une jolie somme.

---

(1) Un vol. in-12, chez M. Auguste Gonin, éditeur, rue des Ecoles, 82, Paris. Prix : 3 fr. 50 c.

Digitized by Google

— Si nous jugeons de l'effet que produira la pluie après la sécheresse, sur quelques arbres fruitiers, par ce que nous venons de voir, nous aurons bientôt des fleurs.

Nous avons vu un poirier dont les feuilles étaient tombées et dont les branches étaient ridées. Pour rétablir ces dernières, dans leur état normal, on avait copieusement arrosé l'arbre à plusieurs reprises. Maintenant ses bourgeons à fruit se développent; dans quelques jours il aura de nouvelles fleurs et de nouvelles feuilles comme si c'était au printemps. Ce que nous venons de voir sur cet arbuste, se reproduira certainement, après les pluies actuelles, sur beaucoup d'arbres souffreteux. L'année prochaine, ces arbres seront stériles.

LA COCHYLIS DE LA GRAPPE DE RAISIN.

Cet insecte, connu dans la Bourgogne et le Beaujolais sous le nom de *ver rouge,* par opposition au ver de la vigne ou pyrale, sur le territoire d'Aï en Champagne sous le nom de *ver de la Vendange,* dans le Lyonnais sous le nom de *ver vert*, appelé dans d'autres localités *teigne des grains, ver coquin,* est, après la pyrale, un des ennemis les plus redoutables de la vigne. Ses dégâts, sans être aussi grands, ont causé dans certaines années des pertes considérables. M. Morelot, dans sa statistique de la vigne du département de la Côte-d'Or, établit que durant 1804, 1813, 1821 et surtout 1836, la teigne de la vigne a commis de grands ravages dans ce département. Dans le Mâconnais, en 1830, on attribuait au ver rouge la perte des trois quarts de la récolte : en 1837, presque tous les raisins épargnés par la pyrale, se trouvèrent à l'automne ravagés par la cochylis. On a vu pendant plusieurs années les vignes de Seine-et-Oise dévastées à l'époque de la récolte par cet insecte. Les départements de l'Yonne, de la Nièvre, de Maine-et-Loire, de la Charente-Inférieure, du Loiret, ont eu également à souffrir de ses attaques, tant à l'époque de sa floraison qu'à celle des vendanges. Les vignobles du Beaujolais et du Mâconnais, depuis bien longtemps, n'ont autant souffert du ver rouge que cette année-ci: dans les terres fortes, et à l'exposition du nord surtout, il a détruit le quart et quelquefois le tiers de la récolte. Il est donc important que les propriétaires de nos vignobles connaissent cet insecte et sa manière de vivre, afin de pouvoir le détruire et s'en préserver.

Digitized by Google

Comme personne n'oserait, et moi moins que tout autre, parler sur ce sujet avec autant d'autorité et de savoir que l'auteur de l'Histoire des insectes nuisibles à la vigne (1), ce chef-d'œuvre de savoir et de patience, je n'ai rien de mieux à faire que de copier textuellement les passages les plus importants, concernant la Cochylis de la grappe. Je passe sous silence la description purement anatomique, intéressante seulement pour les savants, et j'arrive aux mœurs et aux habitudes de cet insecte.

« Dès le mois d'avril, dit Audouin, on peut apercevoir dans les vignes les petits papillons de la Cochylis ; ils ont à peine la grosseur d'une mouche d'appartement, et, lorsqu'ils sont au repos, leurs ailes serrées l'une contre l'autre, sur les parois du corps, forment une sorte de crête et leur donnent un aspect tout différent de celui du papillon de la pyrale, dont les ailes sont étendues presque horizontalement. On en voit quelquefois voltiger isolément pendant le jour ; mais habituellement durant l'ardeur du soleil, ils restent immobiles et cachés sous les feuilles de la vigne, et on ne les aperçoit en grand nombre qu'au crépuscule du matin et du soir. Ces papillons s'accouplent peu de jours après être sortis de la chrysalide, et vont ensuite déposer leurs œufs sur les bourgeons ou sur les jeunes grappes. C'est dans le courant du mois de mai, et généralement au moment de la floraison de la vigne, que les petites larves sortent des œufs et commencent à attaquer les grappes naissantes. Ces petites chenilles sont très-agiles: elles marchent avec rapidité en avant ou à reculons, et se laissent tomber quand on les inquiète, comme le font les chenilles des pyrales.

» La chenille de la Cochylis n'attaque jamais les feuilles de la vigne, elle tend bien des fils comme la pyrale ; mais elle ne s'en sert que pour réunir en tresses les fleurs de raisin ou les petits grains ; une fois cachée sous cet abri, elle attaque les fleurs par le calice et en détruit bientôt complètement un grand nombre. Les chenilles de cette première génération font par conséquent un tort immense aux vignes: car les fleurs ou les petits grains ne leur offrant qu'une nourriture peu abondante, elles sacrifient un grand nombre de grappes à leur voracité. On a calculé qu'à cette époque trois chenilles suffisaient pour dévorer complètement une grappe de grosseur ordinaire.

» C'est à la fin du mois de juin, ou durant les premiers jours de

(1) Paris 1842. Fortin, Masson et Cie, place de l'Ecole-de-Médecine, 1.

Digitized by Google

juillet, que la chenille de la Cochylis, après s'être réfugiée entre les petits grains flétris ou desséchés qu'elle a réunis par des fils, se construit une coque soyeuse dans laquelle elle se transforme en chrysalide ; elle passe douze à quinze jours sous cette forme et, dans la seconde quinzaine de juillet, on retrouve de nouveau, sur les vignes, de petits papillons semblables à ceux qu'on y avait observés au commencement de mai. Ceux-ci déposent presque aussitôt leurs œufs, et de ces œufs placés ordinairement sur les grains même du raisin, sort peu de jours après, une nouvelle génération de chenilles non moins voraces que celles qui les avaient précédées et dont les dégâts deviennent d'autant plus pénibles pour le cultivateur que, durant un mois entier, il a pu se croire délivré de ses ennemis. En effet, pendant qu'elle est à l'état de chrysalide, de papillon et d'œufs, la Cochylis ne nuit en rien aux vignes qui reprennent bientôt toute leur vigueur; mais ce calme apparent n'est que l'annonce de nouveaux désastres, et le mois d'août vient détruire tout l'espoir du vigneron.

» Les grains du raisin, qui ont déjà acquis à cette époque une certaine grosseur, sont tout aussitôt perforés par les jeunes chenilles qui, passant leur tête et même quelquefois une grande partie de leur corps dans le petit trou qu'elles ont pratiqué, dévorent toute la substance charnue qui se trouve contenue dans le grain, et même jusqu'aux pepins.

» On a évalué que chaque chenille de cette seconde génération consommait quatre à cinq grains de raisin entiers pendant la durée de sa vie; mais elle se trouve en détruire un nombre bien plus considérable, car elle en entame souvent plusieurs qu'elle laisse à moitié mangés et qui, se moisissant promptement, surtout si la saison est pluvieuse, amènent bientôt de proche en proche la destruction complète de la grappe et la maladie nommée *pourriture* par les vignerons. Cette seconde invasion, où les chenilles en outre sont souvent plus nombreuses qu'au printemps, est donc au moins aussi nuisible aux vignes que la première, à moins toutefois que la température générale de l'année n'ait été assez élevée pour qu'on puisse faire la récolte de bonne heure, ou que la sécheresse n'ait été suffisante pour s'opposer à la pourriture.

» Les chenilles de Cochylis atteignent ordinairement leur développement complet vers la fin de septembre ou vers le commencement d'octobre ; elles abandonnent alors les grappes qui leur avaient servi

Digitized by Google

de nourriture, et, cherchant un refuge dans les fissures des ceps de vignes, ou sous les esquilles des échalas, quelquefois même restant à la surface de ceux-ci, elles se filent un petit cocon d'un soie fine, d'un gris blanchâtre et d'une forme ovalaire, et qui est souvent enveloppé lui-même de fragments de bois ou d'autres corps étrangers. C'est dans l'intérieur de ce cocon qu'elles se métamorphosent en chrysalides pour rester dans cet état jusqu'au mois d'avril de l'année suivante, époque à laquelle les petits papillons recommencent à paraître. »

Contrairement aux habitudes de la pyrale, qui n'a jamais qu'une génération chaque année et passe l'hiver à l'état de larve, la Cochylis produit tous les ans deux générations et passe l'hiver à l'état de chrysalide. C'est dans cet état, et pendant l'arrêt de la sève, qu'il serait possible de détruire cet insecte par l'échaudage, ce procédé si simple, qui nous a préservés de la pyrale. Le savant auteur de l'Histoire des Insectes, enlevé par la mort avant d'avoir pu mettre la dernière main à son remarquable ouvrage, publié plus tard par les soins de sa famille et de ses amis, n'avait pas connaissance de ce préservatif qui ne fut pratiqué en grand et avec succès, dans le Mâconnais et le Beaujolais, que quelques années après sa mort. Il conseille seulement, comme moyen de destruction, de râcler le plus possible les parties des ceps où les cocons se trouvent placés extérieurement, en ayant soin de brûler tous les détritus que l'on enlèverait, et de soumettre à une fumigation énergique les échalas qui renferment souvent, sous leurs esquilles, un grand nombre de chrysalides.

Je crois que la vapeur de l'eau en ébullition, conduite dans une étuve où serait renfermée une certaine quantité d'échalas, serait un moyen plus sûr pour détruire complétement toutes les chrysalides qu'ils pourraient recéler : quelques expériences faites avec soin suffiraient du reste pour éclaircir ce point important. D'ailleurs, ce ne serait qu'autant que l'on apercevrait en février ou mars, lors de la taille, une certaine quantité de chrysalides qu'il serait urgent d'avoir recours aux moyens que nous venons d'indiquer. Les papillons, qui se sont montrés moins nombreux en juillet qu'ils ne l'étaient au printemps, doivent nous faire espérer que nous en serons quittes pour les dégâts de la première génération, ordinairement la plus dangereuse, et comme les vendanges se feront dans le courant de septembre, les vers occupés encore à sucer la graine du raisin, trouveront la mort dans la cuve avant leur métamorphose en chrysalide. V. P.

Digitized by Google

LES ROSES D'ÉTÉ.

Juillet et août sont ordinairement les mois de la chaleur et de la sécheresse, et un temps d'arrêt pour la végétation; car s'il faut de la chaleur aux plantes pour prospérer, il leur faut aussi de l'humidité.

Sans l'humidité, les suçoirs des racines ne peuvent plus fonctionner, c'est-à-dire trouver dans la terre endurcie ou réduite en cendre, suivant sa nature, une nourriture suffisante pour l'alimentation des plantes. Celles-ci restent donc dans un état de langueur pendant la durée de la sécheresse et perdent même quelquefois leurs feuilles.

L'humidité sans la chaleur cause la pourriture de ces mêmes suçoirs, et les plantes désorganisées dans leur partie essentielle périssent.

Voilà ce que les savants nous ont appris dans leurs livres, et, après avoir soumis leur enseignement à la pratique, nous sommes resté convaincu que cette fois ils avaient raison.

Pour ne parler que d'un genre de plantes, éminemment ornemental, des rosiers, nous considérons comme privilégiées par la nature les variétés qui, dans des conditions aussi difficiles que celles d'une sécheresse intense comme celle d'aujourd'hui, continuent à fleurir.

Leurs fleurs sont, il est vrai, pâles et maigres; mais elles existent et figurent encore avec distinction dans les bouquets composés de toutes sortes d'autres fleurs.

Nous avons noté les variétés qui se comportent le mieux dans les circonstances actuelles; voici leurs noms :

Les Thés, les Bengales, les Noisettes, les Iles-Bourbons, francs de pied, en général; mais surtout parmi les Iles-Bourbons : *Souvenir de la Malmaison, Mistriss Bosanquet, Comtesse de Barbantane;* parmi les Hybrides : *Toujours fleuri, Louise Perony, Cavaignac, Léon Kotchoubey, Victor Trouillard* (assez vigoureux, greffé sur racines), *Duchesse de Cambacérès, Gloire de Lyon, Duchesse d'Orléans, Souvenir de la Reine des Belges, Prince Impérial, Edouard Ory, Julie de Saint-Aignan, Comtesse de Chabrillant, Alice Leroy, Madame Knorr, Madame Domage, Marie de Bourges, Victor Verdier, Mère de saint Louis, Robert de Brie, Pierre Dupont, docteur Hénon, Robert Fortune, Madame Furtado, Desgrand, L. Descours.*

Avec ces espèces ou variétés, et quelques autres que nous oublions, on aura des roses pendant toute la belle saison. J. C.

Digitized by Google

MOYENS DE FAIRE ARTIFICIELLEMENT DES ESSAIMS D'ABEILLES.

Nous avons lu dans le *Bulletin du Comice agricole de Brioude* un article fort intéressant sur la manière pratiquée par M. Emile Faure, apiculteur habile, pour faire des essaims artificiels. Nous reproduisons la partie essentielle de cet article, dû à la plume exercée de M. V. Montalban, secrétaire-adjoint du comice, en le faisant suivre de quelques renseignements de détail que M. Faure lui-même a bien voulu nous communiquer.

Nous pensons que les amateurs d'apiculture pourront opérer eux-mêmes lorsqu'ils connaîtront la manière de procéder de M. E. Faure.

« Le 10 juin dernier, nous nous rendîmes ensemble à la Tuilerie, chez M. Jules Héraud. Sur deux ruches, un essaim était déjà parti sans qu'on eût pu le recueillir; il s'agissait d'opérer avec la seconde.

» Il est essentiel, pour réussir, d'avoir un temps clair et chaud et de ne pas commencer avant dix heures du matin, afin qu'un grand nombre d'abeilles soient dehors, et que celles qui restent soient plus disposées à se déplacer. Nous étions dans ces conditions-là.

» M. Faure, M. Héraud et un domestique, après avoir pris contre les piqûres les précautions ordinaires, se mirent à l'œuvre; pour moi, je demeurai spectateur de cette première opération.

» La ruche fut portée à une vingtaine de mètres à l'ombre et plantée la tête en bas. Alors, et pendant que l'un des opérateurs soufflait de la fumée de foin sur l'orifice ouvert où les abeilles s'étaient massées, un second plaçait sur cet orifice une ruche vide, et le troisième entourait d'un linge roulé le point de jonction des deux ruches afin d'empêcher les abeilles de s'échapper. (Les trous de la ruche avaient été bouchés.)

» Restait à faire monter les abeilles de l'ancienne ruche dans la nouvelle; il suffit, pour cela, de frapper, à coups précipités, avec de petits bâtons, sur l'ancienne ruche en allant de bas en haut. Bientôt on les entendit bourdonner dans leur nouvelle demeure, et après dix ou douze minutes presque toutes étaient montées. M. Faure prit alors la nouvelle ruche, dans laquelle se trouvaient les vieilles abeilles, et la porta au rucher; l'ancienne qui ne contenait plus que le jeune essaim, fut remise en place, et l'opération était terminée.

» Une heure après nous étions au Charriol, chez mon père; M. Héraud nous accompagnait et avant midi nous avions, à nous trois, fait

Digitized by Google

un autre essaim artificiel. Là, nous opérions avec une ruche à hausses et vitrée, ce qui permet de voir monter les abeilles et de juger mieux du moment où il faut s'arrêter.

» Après déjeûner nous revînmes au jardin, et, à notre grand plaisir, nous vîmes les abeilles en grand nombre se presser à l'entrée de la nouvelle ruche. Le succès était complet. Aujourd'hui les deux ruches marchent fort bien chez M. Héraud et chez moi; déjà même j'ai pu constater, dans le haut de la ruche vitrée, des rayons de miel de bonne dimension.

» Nous devons ajouter, comme renseignement, qu'il faut, pour le succès de l'opération, que la reine de l'ancienne ruche passe dans la nouvelle avec son peuple d'abeilles, sinon elles retournent toutes auprès de leur souveraine; et c'est à recommencer. Il est facile, du reste, peu d'instants après avoir placé la nouvelle ruche, de s'assurer si la reine s'y trouve; car, dans ce cas, les abeilles se réunissent à l'entrée et font entendre un bourdonnement qui semble une espèce de rappel.

» M. Faure, animé de la noble passion d'être utile, ne s'en est pas tenu aux deux leçons pratiques que nous avons tenté de raconter. Il est allé aux Grèses, chez Mme Redon, où il a fait plusieurs essaims; il en a fait chez M. Belmont et chez M. L'Héritier, et partout il a réussi. Grâce à lui, plusieurs personnes peuvent, non-seulement opérer elles-mêmes, mais communiquer à d'autres ce qu'il leur a si généreusement enseigné.

» Quant à l'avantage des essaims artificiels, il est facile à comprendre. Tout le monde sait que, pendant plusieurs semaines, au moment de l'essaimage, on est obligé de surveiller les ruches depuis le matin jusqu'au soir. C'est une énorme perte de temps qui, souvent, n'aboutit à rien, car il n'est pas toujours possible de recueillir un essaim qui vient de s'échapper. V. MONTALBAN. »

Pour l'intelligence de ceux de nos lecteurs qui sont peu versés dans la science apicole, nous ajoutons les observations suivantes, dues à l'auteur de l'article qui précède :

« On appelle ancien essaim celui qui accompagne au sortir de la ruche la reine ou mère, et jeune essaim celui qui reste dans l'ancienne ruche et doit se faire une mère avec le couvain.

» Quant aux abeilles, elles se divisent sans distinction d'âge.

» L'opération réussit également bien avec toute sorte de ruches. On ne leur fait subir d'autres préparations qu'un minutieux nettoyage. »

Digitized by Google

Voici maintenant les renseignements précis qu'a bien voulu nous donner M. E. Faure sur sa manière d'opérer :

« La ruche transportée à l'ombre, autant que possible, est renversée sur un tabouret, si c'est une ruche en paille d'une seule pièce. Après l'avoir solidement assujétie, on la coiffe de celle qui doit loger l'essaim, et on enveloppe les jointures d'un linge, de manière à ce que les abeilles ne puissent pas sortir. On se met alors à tapoter avec les mains ou avec deux baguettes la ruche contenant les abeilles, en commençant par en bas et en montant graduellement. Au bout de quatre ou cinq minutes, un bourdonnement se fait entendre : ce bourdonnement grandit en se dirigeant vers la nouvelle ruche. Quand on l'entend vers la partie supérieure, on doit examiner s'il se trouve une assez grande quantité d'abeilles pour former la nouvelle colonie : cette appréciation se fait en entr'ouvrant les deux ruches. Habituellement, au bout de quinze minutes, l'essaim est formé. Après ce temps, il est rare que l'abeille mère ne soit pas montée dans la ruche supérieure, ainsi que les trois quarts des abeilles que contenait la ruche-mère.

» On les sépare alors doucement en les mettant à une place qu'on a préparée d'avance pour cela. Il y a des règles à suivre et l'on opère de plusieurs manières : la plus rationnelle, quand on peut en user, est de transporter, après l'avoir enveloppé, le nouvel essaim, dans un autre rucher, le plus éloigné possible. La ruche-mère est alors remise à la place qu'elle occupait.

» Si l'on n'a qu'un rucher, comme cela arrive la plupart du temps, on met les deux ruches l'une à côté de l'autre ; puis, l'on examine, pendant la soirée, si les abeilles qui reviennent des champs rentrent en plus grand nombre dans l'une que dans l'autre. On recule alors celle qui en reçoit le plus ; on peut même changer le plateau et le surtout pour mieux les tromper et égaliser le plus possible leur nombre ; quelques autres moyens différents existent encore pour faire des essaims artificiels.

» Il est essentiel de n'opérer que pendant la saison des essaims naturels, et seulement sur des ruches fortes qui contiennent des mâles et du jeune couvain.

» Quand une ruche a des bourdons, il est prouvé que les abeilles orphelines ont du couvain pour faire une nouvelle mère, s'il n'en n'existe pas déjà une au berceau.

Digitized by Google

» Voici une autre méthode très-bonne : au milieu de la journée, dans une ruche à opérer, on enlève un ou deux gâteaux contenant des œufs de moins de trois jours, et des nymphes de mâles. On fixe ces gâteaux à la nouvelle ruche, en laissant dessus lesdits gâteaux les abeilles qui s'y trouvent. On met ensuite la nouvelle ruche à la place de la ruche mère que l'on transporte le plus loin possible. Les abeilles qui sont aux champs rentrent dans la première ruche et forment l'essaim. »

Emile FAURE.

PLATYCODON GRANDIFLORUS.

Les botanistes et les horticulteurs praticiens connaissent, je n'en doute pas, le *Platycodon à grandes fleurs*, ainsi que beaucoup d'autres plantes très-belles dont une foule d'amateurs ignorent le nom et les qualités ornementales. Souvent, en effet, lorsque nos propriétaires de parterres et de jardins veulent orner leurs plates-bandes ou leurs massifs, ils se creusent la tête pour trouver du nouveau et se trouvent resserrés dans le cercle infranchissable des Balsamines, des Marguerites, des Verveines, des Pétunias, des Œillets de Chine et des Giroflées. Si parfois quelques végétaux en fleur frappent, pour la première fois, leur attention, ils demandent le nom qu'ils retiennent mal et ne peuvent, plus tard, s'en procurer les graines ou le plant. Nous possédons pourtant un grand nombre de jolies fleurs dont les corolles variées produisent, au moyen d'une culture facile et d'un mélange intelligent, le plus ravissant effet.

Comment pourrait-on vulgariser une liste plus ou moins complète de ces jolies plantes trop peu connues, trop peu cultivées ? Deux conditions suffiraient, je pense : il faudrait d'abord que chaque amateur s'abonnât à un journal d'horticulture. Il y trouverait, à peu de frais, la lecture de ces charmantes publications, un doux passe-temps, de bons conseils et de précieuses indications. Mais il faudrait aussi que les journaux en question s'appliquassent à donner le plus souvent possible des descriptions de plantes annuelles ou vivaces, de pleine terre et de santé rustique, en indiquant avec soin leur nom, leur emploi et les moyens de les multiplier. Le lecteur, guidé par ces renseignements, ne manquerait pas de se procurer des graines ou des pieds

Digitized by Google

et trouverait ainsi le moyen d'apporter dans ses plantations une agréable variété.

Ces réflexions peuvent être justes, direz-vous, et puisque vous tenez la plume, donnez immédiatement un exemple. — C'est précisément ce que je voulais faire en inscrivant au-dessus de ces lignes le nom d'une intéressante campanulacée que j'ai vue quelquefois, mais assez rarement, dans les jardins de nos contrées.

Or donc le *Platycodon grandiflorus* (Alph. D. C.), ou Campanule à grandes fleurs (Lin.), est une plante vivace de la famille des Campanulacées, son nom vient du grec πλατυς, large et χωδων, cloche. C'est en effet la plus grande corolle du genre; elle est originaire de Sibérie et ne craint, par conséquent, en aucune façon, les rigueurs de nos hivers. Voici sa description : racines pivotantes, feuilles de la base ovales, irrégulièrement dentées ; feuilles de la tige moins grandes, alternes presque opposées ; tiges d'abord simples, puis ramifiées dans leur partie supérieure ; fleurs terminales, solitaires, en cloche, soutenues par un pédoncule; corolle grande, à cinq lobes d'un bleu foncé; caractères botaniques des Campanulacées. Il est bon de prévenir que les tiges et la plus grande partie des feuilles s'annulent à l'automne pour reparaître au printemps. Aux belles fleurs bleues dont je viens de parler, succèdent des capsules à trois ou cinq valves, qui s'ouvrent au sommet pour laisser voir les graines assez fines et très-nombreuses.

Le Platycodon se sème au printemps, en terrine remplie de terre de bruyère, on recouvre très-peu, et, pour être plus sûr de la réussite, on peut mettre sous châssis. Les jeunes pieds doivent être repiqués en juillet et mis en place à l'automne ; la plante fleurit alors au mois de mai de l'année suivante. Les tiges florales sont assez faibles et demandent à être soutenues par un tuteur. — Terre légère et substantielle, mélangée avec du terreau de feuilles ou de bruyère. — Arrosements fréquents si le temps est sec, au moment où se développent les tiges florales. Quelques horticulteurs cultivent une variété double bleue et une variété double blanche.

On connaît aussi une espèce plus tardive, le *Platycodon autumnale* (Dec.), originaire de Chine, à tiges plus courtes, plus raides et plus touffues, mais ne fleurissant qu'à l'automne. Cette dernière espèce, très-rustique, se multiplie de graines, de boutures et d'éclats.

F. Boncenne.

Digitized by Google

CORRESPONDANCE.

Rio-de-Janeiro, 7 juillet 1863.

Mon cher ami,

Je t'ai écrit le 5 mai de Rio-Grande, et depuis ce temps je suis dans ce beau pays, dont la végétation est si luxuriante et les fleurs si belles et si différentes de celles des autres climats.

Chaque dimanche, je me repose de mes travaux journaliers, en grimpant les montagnes, en parcourant les vallons et les forêts, où j'ai trouvé à chaque pas une masse de beautés excitant vivement mon admiration.

Les forêts vierges sont éternellement belles : les arbres des différentes familles s'y pressent et y confondent leurs feuillages, leurs fruits et leurs fleurs, toutes si brillantes et si variées.

Les Orchidées revêtent les troncs d'arbre d'une parure magnifique, et leurs gracieuses fleurs retombent comme des cascades de perles, de rubis et de diamants.

Les fougères en arbre étalent leurs grandes feuilles si finement découpées, au-dessus des myrthes et des clématites. Les tiges des bambous gigantesques s'élèvent à une hauteur prodigieuse et forment des berceaux élégants qui invitent au repos.

Les lianes si variées tombent tantôt droites des arbres, tantôt se tordent comme des câbles, pendent en festons, s'élancent d'un arbre à l'autre, les enlaçant et formant des masses de branches et de fleurs, où l'on a de la peine à distinguer chaque végétal.

Au milieu de tous ces beaux végétaux, des papillons et des oiseaux-mouches, aux couleurs métalliques, se jouant dans les rayons du soleil, en voltigeant de fleur en fleur.

Malgré l'excessive chaleur, partout des sources et des ruisseaux qui murmurent en imprégnant l'air d'une douce humidité.

Je n'entreprendrai pas de détailler tous les beaux végétaux qui composent la flore brésilienne, ce serait trop long et trop scientifique.

Sache seulement, qu'à mon retour de chaque excursion, je vais à la bibliothèque publique étudier, dans les gros volumes latins et poudreux de Martius, les noms des plantes que j'ai vues ou rapportées.

Un fait que je déplore, c'est que les forêts vierges tendent à dispa-

Digitized by Google

raître, chaque année, des environs de Rio; car l'on y coupe, à tort et à travers, les arbres les plus précieux, sans même *en garder de la graine*, et je crains bien qu'un temps ne vienne, si cela continue, où l'Amérique ira chercher dans les serres d'Europe les espèces que celle-ci lui avait empruntées.

Le dimanche de la Pentecôte, je suis allé, avec un ami, explorer le Corcovado (montagne à 8 kilomètres de Rio). C'était une course pénible, mais très-intéressante. Nous avions emmené un guide et un nègre pour porter nos provisions, nos outils et une partie de nos armes.

Partis à 4 heures du matin, nous sommes arrivés, tout en herborisant, au sommet du Corcovado, vers les 10 heures. On jouit là d'une vue splendide : on domine toute la chaîne de montagnes (de la Sierra de Rio) dont il est le pic le plus élevé, toute la baie et la pleine mer; nous avions à nos pieds un panorama d'au moins 120 kilomètres d'étendue.

Nous ne sommes pas restés longtemps en contemplation, nous voulions faire ample moisson d'Orchidées et autres plantes, et en montant, nous n'avions pas trouvé grand'chose.

Malheureusement nous sommes ici à la fin de l'automne; la plupart des plantes sont défleuries, et le moment de leur repos complet n'est pas encore arrivé, de sorte que nous avons été obligés de nous contenter de marquer, tant bien que mal, les stations où nous avons cru remarquer quelques plantes, et où mon ami ira recueillir plus tard les plantes ou les graines dans la saison convenable.

Mais cette récolte n'est pas exempte de peine et sans périls. Beaucoup d'Orchidées poussent sur des arbres gigantesques, où il est difficile de monter et où l'on a à combattre les serpents et les insectes. Quand on tente cette ascension, on en revient les habits et la peau déchirés, et souvent il faut se frayer un chemin, la hache à la main, à travers les lianes et les buissons.

Au sommet du Corcovado, derrière un rocher à pic, où personne peut-être n'avait mis les pieds avant nous (car il y a du danger), nous avons découvert une station de Gesnerias, dont les Rhizomes portaient jusqu'à dix centimètres de diamètre; j'en ai récolté quelques-uns et les enverrai à notre ami commun. — Ces plantes étant à l'état de repos, je ne puis dire ce qu'elles sont, et personne à Rio n'a pu me l'apprendre.

Digitized by Google

Un surtout, d'une assez grande dimension, m'a frappé, car un *Epidendrum* était attaché à un Rhizome et vivait à ses dépens.

Outre les Rhizomes de Gesnerias et quelques Orchidées, j'ai ramassé, chemin faisant, quelques graines de Bégonias *argyrostigma, sanguinea, semper florens,* et une autre espèce dont je n'ai pas pu savoir le nom; les feuilles sont en cœur, vert foncé en dessous et rouges en dessus, et quelques graines d'une Mélastomacée à fleurs violettes.

Dimanche dernier, nous sommes allés à Pétropolis, avec armes et bagages.

Après deux heures de bateau à vapeur, une heure de chemin de fer et sept heures de marche à travers les bois, nous sommes arrivés à l'hôtel, chez M. Moritt, un charmant Anglais, qui a été plein de politesse pour nous. Il n'y a rien de tel, dans ces contrées lointaines, que de pouvoir parler à chacun sa langue; cela dispose tout de suite en votre faveur et l'on est sûr d'être bien traité.

Pétropolis est une colonie d'Allemands, située dans une vallée, au sommet d'une chaîne de montagnes de 1,000 à 1,500 mètres au-dessus du niveau de la mer.

En grimpant la montagne, à travers le bois, nous avons trouvé quelques Orchidées.

Nous sommes allés voir M. Binot, celui qui a envoyé à Paris le fameux Amaryllis *gigantea* dont on a fait tant de bruit à la Société d'horticulture. Ce monsieur n'est qu'un planteur de choux, très-bavard, prétendant avoir découvert une masse de plantes inconnues, dont il a enrichi l'Europe. Les gens qui, à Rio, ont quelque savoir en horticulture, prétendent que ce fameux Amaryllis n'est autre chose que le *Lilium Brasiliense*. Cela m'a été dit par un connaisseur de la Flore de ce pays.

Nous sommes allés de là chez M. Machado, grand amateur d'Orchidées : il en possède une fort belle collection récoltée par lui-même.

(*La fin au prochain numéro.*)

J. CHERPIN, *Editeur*.

Lyon. — Imprimerie B. BOURSY (C. JAILLET, Successeur), rue Mercière, 92.

Digitized by Google

BULLETIN MENSUEL.

Greffes de vigne sur poiriers, etc. — Fécondation artificielle des blés et des arbres fruitiers. — Raisonnement d'un paysan. — Expositions horticoles de Villefranche et de Bourg.— Concours agricoles. — Culture de wigandias et de solanums en graines.

La nature a tracé aux animaux et aux plantes des lois qu'ils sont obligés de suivre, mais que l'homme cherche sans cesse à enfreindre pour faire du nouveau...

L'année dernière nous avons dit avoir vu pousser des vignes greffées sur poiriers et altæas, des poiriers et des rosiers greffés sur des vignes. Depuis longtemps nous savions qu'on pouvait perforer verticalement le pied d'un oranger et y faire passer la tige mince d'un rosier pour la voir sortir, feuiller et fleurir parmi les feuilles et les fleurs de l'oranger même, ce qui est un tour de force passablement extraordinaire; mais les pieds de vignes, de poiriers, d'altæas dont nous venons de parler n'auraient pu supporter cette opération sans périr; le jardininier, propriétaire de ces plantes phénoménales, avait donc dû user d'un autre stratagème pour produire le même effet. Eh bien, au lieu de perforer les pieds des sujets qui paraissaient avoir été greffés, il avait fait cette opération sur les gros tuteurs auxquels ces pieds adhéraient, et, à la hauteur d'un mètre environ, les tiges de vignes sortaient des tuteurs pour se joindre aux pieds des poiriers, et *vice versâ*. Cette jonction était masquée par un gros emplâtre qui, au dire de l'opérateur, renfermait une certaine composition nutritive pour les greffes. Et voilà comment on corrige la nature.

—Ce fait nous en rappelle un autre dont on parle beaucoup aujourd'hui. Il s'agit d'un procédé pour féconder artificiellement les blés. Le procédé consiste en une ficelle tendue sur un champ de blé au moment de la floraison, et promenée par quelques personnes, de manière à faire plier les épis les uns contre les autres et à se communiquer leur pollen. Quelque merveilleux que puisse paraître ce procédé nous avouons préférer celui du vent.

Le vent, il faut le croire, a d'autres attributions providentielles que celles de faire tourner des moulins, renverser des cheminées et casser des vitres : il secoue et répand le pollen des fleurs pour les

Digitized by Google

féconder. Son action est surtout apparente sur les blés dont il agite sans cesse les tiges et les épis, et les fait onduler comme une vague marine. Nous préférons donc l'action du vent pour la fécondation artificielle des plantes à toutes les ficelles du monde.

On parle aussi d'un moyen artificiel pour la fécondation des arbres fruitiers. Il consiste à gommer avec du miel le stigmate des fleurs et à saupoudrer ensuite ce stigmate de pollen. Nous ignorons jusqu'à quel point ce procédé peut être efficace, mais il est certainement propre à attirer les mouches. Du reste, la production fruitière doit avoir des limites pour être suffisamment rémunératrice. Tout récemment nous entendions un paysan causer de l'abondance des pêches cette année. «J'ai calculé, disait-il, que la valeur du temps employé à cueillir les miennes, à les porter au marché et les petits frais d'un voyage en ville, dépasseraient peut-être le prix de la vente. Je les ai donc laissées tomber sur terre, je les ai fait ramasser par mes enfants, et je les ai données à manger à mes porcs. J'ai économisé les pommes de terre qu'ils auraient mangées à la place des pêches, et ces pommes de terre me seront d'une grande utilité en hiver. »

Ce paysan raisonnait fort juste et aurait mérité d'être médaillé dans un concours agricole.

— Des expositions horticoles ont eu lieu à Villefranche et à Bourg le 30 août dernier. Elles ont été un peu contrariées par la grande pluie de la veille. Cependant de fort beaux lots de plantes florales, de conifères, de fruits, etc. y ont été admirés. A Villefranche, M. Bonhomme, pépiniériste, décorateur de jardins, a obtenu trois médailles pour ses lots de ces genres; MM. Nardy, Hoste, de Lyon, y ont obtenu aussi des médailles de vermeil pour leurs belles collections de Verveines, de géraniums zonales, etc. M. Crespin y a été primé pour sa coutellerie. M. Rullier, aussi de Lyon, y avait envoyé un échenilloir nouveau, pour lequel il a obtenu un brevet d'invention; mais cet instrument, exposé trop tard et en dehors des prescriptions du programmes, n'a pu être médaillé à cette exposition.

On a regretté de ne pas voir à cette exposition les 25 superbes variétés de Reines-Marguerites impériales géantes de M. Montceny, horticulteur-grainier de la localité.

A Bourg, on a principalement remarqué les belles collections de fruits de M. Mas, président de la Société, et de M. Frémion fils. Celui-ci

Digitized by Google

avait aussi de superbes lots de conifères et de plantes florales. Nous regrettons de ne pas avoir des renseignements plus amples sur cette exhibition.

— Les concours agricoles de la Demi-Lune, banlieue de Lyon, de Condrieu et de la ville de Lyon ont été fort beaux. — Ces fêtes de l'agriculture ont un puissant attrait pour les cultivateurs, qu'elles instruisent et stimulent.

—M. Deydier, de Valréas (Vaucluse), en adressant à la Société centrale d'horticulture de Paris de gros abricots nouveaux, lui a indiqué un procédé de faire mettre promptement à fruits les arbres de semis.

Ce procédé consiste à poser trois fois successivement sur le même arbre des écussons fournis par un sauvageon.

M. de Lambertye annonce à la même compagnie avoir acquis la certitude qu'on peut obtenir de beaux pieds du *Wigandia Caracasana* et *Urens*, en les traitant comme des plantes annuelles. Ayant semé les graines de ces deux plantes le 15 février dernier, M. de Lambertye en possède maintenant des pieds qui présentaient de fortes dimensions le 12 juillet dernier.

M. de Lambertye ajoute qu'il a semé de la même manière plusieurs *Solanum* propres à l'ornementation des pelouses et des parcs, entre autres : *S. Atropurpureum*, *Balbizii*, *Citrullifolium*, *Decurrens*, *Gilo*, *Keistrix*, *Jacquini*, *Marginatum*, *pyracanthum*, etc., et que ces plantes ont déjà pris un développement remarquable. Il se propose de les traiter désormais comme des plantes annuelles.

Dans la séance du 13 août de la même Société, un jardinier, nommé Joseph Thibaut, a présenté un melon Prescott, venu sur un pied qui a été délivré des pucerons par le procédé suivant :

« J'ai fait infuser, dit le jardinier dans une note accompagnant le melon, des côtes de tabac dans une eau assez chaude pour que je ne pusse y tenir la main, ensuite j'ai mouillé mes pieds de melon, le soir, avec cette infusion maintenue à la même température. Immédiatement les pucerons ont péri, et les plantes, auxquelles cette opération n'avait pas occasionné le moindre dommage, ont presque aussitôt repris une végétation vigoureuse. »

J. Cherpin.

Digitized by Google

MOYENS D'AVOIR DE BELLES FLORAISONS DE CAMÉLIAS.

J'ai souvent vu la floraison des Camélias, sinon faire entièrement défaut, au moins mal réussir chez des amateurs et même des horticulteurs. Les boutons tombaient avant de s'épanouir. Ce fait est, selon moi, le résultat de deux causes principales :

La première ce sont les pluies froides d'automne ; lorsqu'on rentre trop tard en serre les Camélias, ils prennent trop d'humidité et cette humidité, qui séjourne dans les caisses, fait gonfler outre mesure les tissus de la plante et par suite tomber ses boutons.

Pour obvier à cet inconvénient, il faut donc rentrer les Camélias dès le mois de septembre, c'est-à-dire dès que les pluies deviennent plus fréquentes et plus abondantes.

La seconde cause est la trop grande quantité de boutons que produisent les Camélias dans les climats chauds et même tempérés, tels que Lyon. Dans le Nord où les Camélias entrent en végétation plus tard, ce fait n'a pas lieu.

J'ai vu chez moi de ces plantes portant sur chaque rameau de 4 à 8 boutons réunis en groupe au chaton. La sève ne pouvant suffire à la formation de tant de fleurs, les boutons tombaient. Il faut donc enlever tous les boutons superflus avant leur complète formation et n'en laisser qu'un ou deux sur chaque rameau. On fait cette opération à l'aide d'un instrument tranchant, tel que greffoir, serpette, ciseaux, ou petit sécateur, en coupant les boutons par le milieu. Cette mutilation les force à tomber bientôt et ne laisse pas sur le rameau une cicatrice nuisible aux boutons réservés.

Il est nécessaire aussi de soumettre les Camélias à l'opération de la taille. Celle-ci consiste à rabattre les rameaux ou branches qui dépassent les autres et nuisent à la régularité de la forme de la plante, soit en pyramide, soit en boule.

Les Camélias non taillés se dégarnissent bien vite et prennent une forme défectueuse. On taille à mesure que la floraison passe, afin de laisser aux plantes le temps de former de nouveaux rameaux qui produiront des fleurs l'année suivante.

Les Camélias déjà forts doivent être rempotés dans des caisses en bois, préférablement aux pots, avec de la terre de bruyère non tamisée. Lorsqu'on tamise cette terre, avant de l'employer, on la prive

Digitized by Google

des détritus de végétaux qui y sont mêlés, et sont un des principaux aliments de la plante.

Les principales recommandations qui précèdent, ne s'appliquent qu'aux Camélias cultivés en vase, et non à ceux de pleine terre.

LIABAUD.

EXPOSITION D'HORTICULTURE A LYON.

L'exposition qui vient d'avoir lieu au palais Saint-Pierre a été belle par son ensemble. Les lots exhibés étaient nombreux; les objets qui les composaient, généralement de bon choix, mais les nouveautés étaient rares.

Les plantes de serre chaude formaient trois lots principaux, appartenant à M. Liabaud, à M. de Mortemart, de Lassagne, représenté par son habile jardinier, M. Richer, et à M. Reveil, président de la Société d'horticulture.

Dans le premier lot, on remarquait de forts sujets de Fougères arborées, de Caladiums, de Cycadées, de Palmiers, un *Musa Ancetè*, un *Zamia Glauca* et quelques nouveauté, telles que le Caladium *Lowii*, le *Chamæranthemum Verbenaceum*, les Marantas *Jagoriana* et *Picta*, l'Alocazia *Zebrina*, les Begonias *Secrétaire Morven*, *Inimitable*, *Imperialis* et autres.

M. Liabaud a obtenu la médaille d'or donnée par M. Reveil.

Dans le deuxième lot étaient de fortes plantes très-ornementales et très-estimées des amateurs, telles que le *Croton Pictum*, l'*Aralia Guatimaleusis*, le *Dracæna Blumacea*, l'*Aspidistra Variegata*, le *Cisus discolor*, une nombreuse collection de Bégonias et une Fougère arborée de semis (*Blechnum*) très-forte pour son âge : trois ans.

M. Richer a obtenu pour ce beau lot une médaille de vermeil.

Dans le troisième lot, celui de M. Reveil, figuraient de bonnes plantes, telles que l'*Heroa Houletiana*, le *Caladium Pictum*, l'*Aralia trifolia*, l'*Eugenia Australis*, etc. M. Reveil aurait pu mieux faire encore, mais il a voulu, président de la Société, s'effacer comme exposant et se contenter d'une médaille d'argent. Cet acte de modestie est d'autant plus remarquable, que d'habitude personne ne se considère récompensé suivant ses mérites.

Digitized by Google

Parmi les fortes plantes qui formaient le groupe de M. Aunier, jardinier-chef de l'Alcazar, on remarquait de belles Fougères, de beaux Bégonias. Son lot de Fuchsias en sujets élevés était d'un bel effet. Sa récompense a été une médaille d'argent.

De forts spécimens de Musas, de Caladiums, de Fougères exotiques, de Bégonias, etc., appartenant au parc de la Tête-d'Or, ornaient à merveille le rocher artificiel, construit pour la circonstance, au centre de la cour du palais, par MM. Lami et Paraly.

Les collections de fuchsias nouveaux exposées par MM. Boucharlat aîné, Hoste, Nardy, Gonnod, Lelarge, se disputaient l'attention des amateurs. Là figuraient avec distinction, quoique en minces spécimens, les belles nouveautés du fameux semeur belge Cornelisen. Mais ce genre de plantes très-ornementales ne produit tout son effet que lorsque les pieds élevés dans de grands vases, avec de la bonne terre de bruyère mêlée de terreau, ont de deux à trois mètres de hauteur. Alors on peut voir par-dessous les brillants coloris de la corolle des fleurs pendantes. Des sujets de cette force réunis en groupes isolés, ou pour masquer les murailles, produisent un effet admirable pendant toute la belle saison.

Des médailles d'argent ont marqué ces lots.

La collection de plantes grasses de M. Lassonnerie, de la Guillotière, était nombreuse et renfermait des sujets méritants. Elle lui a valu une médaille d'argent.

Les ananas de M. Lesbre, d'Ebreuil (Allier) étaient fort remaquables, et méritaient au moins une médaille d'argent.

Les plantes florales de pleine terre paraissaient avoir résisté à la sécheresse dans les jardins de plusieurs de nos jardiniers, à en juger par les fleurs exposées.

Le lot de roses coupées de M. Damaizin était composé de bonnes variétés anciennes, surtout de thés. Nous avons regretté de n'y pas voir figurer quelques-unes des meilleures variétés dont le commerce s'est enrichi depuis deux ou trois ans. Il a obtenu une médaille d'argent de 1re classe.

Le lot de roses de M. Bouchard, moins nombreux que le premier, était aussi moins remarquable sous le rapport du choix des variétés. M. Bouchard aurait dû apporter plus de soin à ses étiquettes.

Les dalhias sont toujours vus avec plaisir, car c'est la fleur d'automne par excellence, après la rose. Et puis, on obtient chaque année

Digitized by Google

des variétés nouvelles si belles de forme, si richement nuancées qu'on est presque obligé de les admirer.

Le lot de M. Hoste était, sans contredit, le plus remarquable sous tous les rapports. Aussi a-t-il obtenu le 1er prix.

Celui de M. Pontet était nombreux, les fleurs étaient larges et de jolie forme. Il a obtenu une médaille de bronze.

Quant à l'autre lot, nous n'avons pu l'apprécier.

Les collections de Géraniums zonales de MM. Boucharlat aîné, Hoste, Nardy, Liabaud, renfermaient les variétés les plus méritantes et les plus nouvelles. Les premières ont été médaillées.

Les douzes variétés de reines-marguerites impériales géantes de M. Léon Lille sont larges, de belle nuance, surtout celles à fond blanc. Sa variété de pétunia Comtesse-Elsmère, à fleurs moyennes, d'un rose tendre délicat, est remarquable. Un grand nombre d'autres jolies fleurs brillaient à l'envi dans ce beau lot, qui a été marqué d'une médaille d'argent.

La collection nombreuse de reines-marguerites de M. Pallot, jardinier de M. Demoustier, amateur, renfermait un bon choix de variétés recommandables. Elle lui a valu une médaille.

N'oublions pas de parler des lots splendides de Verveines herbacées. Là brillaient les semis de MM. Nardy, les collections de MM. Boucharlat aîné, Hoste, Gonnod, qui tous ont été médaillés.

Les conifères, par leurs feuillages élégamment découpés et leur verdures de tous les tons, sont toujours d'un effet admirable. Nous avons remarqué ceux de M. Hoste, d'une vigueur et d'une dimension plus qu'ordinaire pour des sujets en vases.

Le lot de ce genre de plantes de M. Jacquier, de Monplaisir, était aussi très-méritant ; il renfermait de belles variétés nouvelles.

M. Otin, un des habiles horticulteurs de Saint-Etienne (Loire), avait exhibé un Thuya de semis et un poirier saule-pleureur.

Il y a quelque temps, tout le monde se plaignait de la stérilité des poiriers : il n'y avait point de poires. Mais au moment de l'Exposition, ce fruit s'est trouvé en abondance. Nos arboriculteurs ont renouvelé le miracle des cinq pains et des deux poissons.

En effet, on ne voyait à l'Exposition que poires, pommes, pêches, raisins. Parmi les principaux lots, sous le rapport du nombre et du bon choix, était celui de M. F. Gaillard, de Brignais. Nous y avons vu quelques bonnes poires d'une date récente, telles que *Nouvelle-Fulvia*,

Digitized by Google

Beurré-Flon; la pêche *Teissier, Lieutenant Poitevin;* des raisins pour table très-recommandables. Il a obtenu la médaille d'or ou d'honneur de la ville.

Le lot de M. Ruiton, de Caluire, renfermait des poires, des pommes, des raisins très-beaux. Celui de MM. Erièle se distinguait aussi sous ce rapport.

Le premier jour, nous avons remarqué dans le lot de M. Guillot deux poires sous le nom de Louise-Bonne-de-Printemps, qui n'avaient aucune ressemblance avec le type de cette variété que nous avons eu sous les yeux.

Le lot de M. Lagrange était aussi très-nombreux. Ses pêches de plein vent laissaient beaucoup à désirer sous le double rapport du coloris et de la grosseur. Sa poire de semis, nommée *Sénateur,* avait beaucoup de ressemblance avec le Passe-Colmar. Ses pommes étaient nombreuses et fort belles.

Le lot aussi de poires et de pommes de M. Jacquier, de Monplaisir, renfermait en beaux spécimens les meilleures variétés du commerce.

M. Coignet fils, de Roanne, avait apporté des poires et des pommes énormes, et M. Traffey Pingeon, de Saint-Denis-le-Chosson (Ain), des brugnons superbes de la variété Stanwich. Le jury devrait encourager leshorticulteurs qui viennent de loin. Il y a des traditions d'hospitalité qu'il faut respecter.

Les amateurs font des progrès rapides, à en juger par leurs lots de fruits exhibés. Nous regrettons de ne pouvoir citer tous ces lots. Les principaux étaient ceux de MM. Vachon, d'Ecully; Charrin, de Cuire; Limousin, de la Tour-de-Millery; Ollivet, de Chaponost; Reverchon, de Collonges.

La magnifique corbeille d'énormes poires et les grosses pêches veloutées de Mme Lacène étaient admirées. Tous ces lots étaient marqués de médailles d'argent bien méritées.

La corbeille de poires, variété, *Souvenir de Madame Treyve,* était magnifique.

Les lots de légumes étaient nombreux. Ceux de MM. Lille, Rivoire, Nardy, Refuge d'Oullins, communes de Miribel, d'Autun, de Tassin, hameau de La Pape surtout, étaient très-remarquables sous le rapport du choix des variétés, de leur grosseur et de l'ensemble.

L'idée d'appeler les habitants d'une commune ou d'un hameau à former entre eux un lot de fruits et de légumes, pour prendre part

Digitized by Google

aux expositions publiques, est due à M. Reveil. C'est une très-heureuse idée dont il doit être félicité. Elle mérite d'être propagée.

Les lots de melons de MM. Dubessy, de Gleizé; Gaillard, de Brignais, Léon Lille, renfermaient de nombreuses variétés de bon choix. Ils ont été marqués de médailles d'argent.

Les corbeilles et les bouquets de fleurs naturelles de Mme Debelfort se distinguent toujours par le bon goût qui préside à leur confection et par leur élégance.

Les corbeilles de fleurs et de fruits naturels de M. Pallot étaient aussi très-distinguées.

Parmi les objets d'art et instruments, nous avons remarqué le pavillon treillage de M. Bourget, de Saint-Simon (Vaise). M. Bourget unit toujours dans ses ouvrages l'élégance au solide.

Le pavillon en sparterie de M. Rivoire des Brotteaux, réunit la simplicité et le bon marché. Ce genre de pavillon pourrait parfaitement être transformé en volière.

Les outils de M. Crespin sont toujours de formes gracieuses et brillantes. Aussi obtient-il toujours des médailles de vermeil.

La pompe à purins, en cornets d'argile, de M. Livet, se recommande par son efficacité et son bon marché.

Le joli modèle de serre en fer laminé, exhibé par M. Guigue, fixait l'attention des amateurs.

Les statues en fonte de fer de MM. Lanfrey et Baud ont une valeur artistique.

Les plans de jardins, de parcs, deviennent de plus en plus nombreux dans les expositions horticoles. Nous voudrions pouvoir dire qu'ils se distinguent de plus en plus au point de vue de l'art. Ceux de M. Salet attirent toujours l'attention sous ce rapport et sont marqués d'une médaille d'argent.

M. Chabod est partout avec son foudrogène. Il a exhibé, dans cette dernière exposition, des vers à soie du Japon et de la soie filée blanche et jaune assez remarquable

Maintenant, on se demande s'il y aura à Lyon, comme dans toutes les autres grandes villes, une exposition horticole au printemps prochain. En cas d'affirmative, les horticulteurs devraient en être prévenus six mois d'avance, afin de s'y préparer convenablement.

Qu'il nous soit permis en finissant d'exprimer le regret de n'avoir pas vu prendre part à l'exposition nos grands amateurs de plantes

Digitized by Google

de serre : MM. Degrand, Charton, Bontoux, Garlon, Sargnon, Tuffier, Gaudet, Ricard, etc. Ils ont tous des jardiniers intelligents et habiles qui attendent le moment de montrer leur savoir-faire.

Nous espérons donc les voir briller au premier rang dans les prochaines expositions. J. CHERPIN.

ABRICOTIERS NOUVEAUX

(Planche II.)

1. LIABAUD. — 2. MEXICO.

L'établissement de M. Liabaud a déja produit, — lorsqu'il appartenait à M. Mille, horticulteur distingué, mort récemment à l'âge de 83 ans, — un abricotier méritant et très-propagé sous le nom d'*Abricot Mille*. Cette variété est un peu plus hâtive et plus fructifère que l'*Abricot-Pêche* qu'elle remplace avantageusement par sa quantité sinon par sa qualité sur nos marchés. Ce même établissement a produit, depuis qu'il est sous l'habile direction de M. Liabaud, plusieurs autres bonnes variétés d'abricotiers, parmi lesquelles il a fait un choix des deux plus méritantes, qu'il offre aux amateurs et aux arboriculteurs à des prix modiques. Ces deux variétés sont très-vigoureuses, à large feuillage, très-fructifères et à fruits gros, excellents.

Le *Liabaud* a presque la forme de l'abricot-pêche, mais il est plus gros et plus hâtif. Sa chair est fine, sucrée, juteuse et parfumée. Son obtenteur croit que c'est un hybride de l'abricot-pêche et de l'abricot de Collonge. Ce dernier est hâtif et coloré.

Le Liabaud a conservé le signe particulier auquel on peut distinguer à première vue l'abricot-pêche : c'est un trou d'aiguille qui paraît sur la côte opposée à la raie.

Le *Mexico* est plus rond ou plus obtus que le précédent, un peu moins volumineux, mais plus coloré. Sa chair est ferme, sucrée, juteuse et parfumée.

Ces deux variétés pouront être expédiées au loin en toute sécurité ; elles pourront supporter le voyage sans se détériorer : ce que nous considérons comme un avantage précieux, car chaque année le commerce des abricots *du Midi* devient de plus en plus considérable et rémunérateur.

Nos abricots succèdent à ceux de la Provence, plus petits et cueillis avant leur maturité pour être expédiés dans le Nord.

Digitized by Google

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

Digitized by Google

1

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Abricots nouveaux,

1. Leabau 2. Mexico.

Digitized by Google

Digitized by Google

Leur récolte est plus avantageuse que celle des cerises, parce que la maturité de celles-ci a lieu au moment où tous les cultivateurs sont occupés de leurs travaux printaniers. Ces travaux sont achevés lorsqu'arrive la maturité des abricots; leur cueillette, plus facile d'ailleurs que celle des cerises, peut donc être faite en temps de loisir.

Nous ne parlerons pas de l'abricotier au point de vue ornemental; tout le monde sait qu'il forme une tête ronde, élégante; que son feuillage touffu donne une ombre agréable, salutaire, et dure jusqu'aux gelées. J. C.

GREFFE EN FENTE DU CERISIER A L'AUTOMNE.

Le moyen que je veux signaler ici n'est pas nouveau; ce n'est donc point comme inventeur, mais seulement comme l'ayant expérimenté et pour en faire ressortir les avantages, que je soumets à nos lecteurs les quelques réflexions suivantes.

Quand on veut, dans les pépinières, greffer des cerisiers en fente, on a l'habitude de couper, dans le courant de l'hiver, les rameaux des espèces à multiplier et de les mettre en terre pour les employer au printemps. Or il arrive, dans nos contrées du moins, que les yeux de ces rameaux se développent dès les premiers beaux jours de février, tandis que les sujets ne végètent pas encore assez pour alimenter la greffe. On opère cependant, parce qu'on est pressé par l'épanouissement des yeux; puis viennent les bâles de mars, et la plupart des greffes languissent, se dessèchent et périssent faute d'aliment.

Si, au contraire, l'opération se fait dans la dernière quinzaine de septembre, les sujets ont encore assez de sève pour nourrir et faire coller les greffes, mais pas assez pour les faire partir; elles restent donc comme endormies pendant tout l'hiver et poussent au printemps avec une grande vigueur.

Je pratique ainsi depuis plusieurs années, et je m'en trouve très-bien. J'engage donc mes confrères ainsi que les amateurs à expérimenter cette méthode, et j'espère qu'ils réussiront comme moi.

HENRI PIERRE,
Horticulteur et Membre de la Société d'Horticulture, à Fontenay-le-Comte (Vendée).

(Bulletin de cette Société.)

Digitized by Google

LA SILÈNE COMPACTE, OU SILÈNE A BOUQUET.

La Silène compacte fait partie de la famille des caryophyllées, tribu des silénées ; elle est bisannuelle, originaire des montagnes du Caucase et, par conséquent, très-rustique. Ses feuilles sont ovales, spatulées, d'un vert glauque et forment, pendant la première année, une jolie touffe en rosette presque régulière; du milieu de cette touffe, s'élève, dès le commencement de la seconde année, une tige florale de 40 à 50 centimètres, bien ramifiée et supportant des bouquets fasciculés, compactes, aussi gros que le poing, composés de petites fleurs d'un rose vif et de très-longue durée.

Cette jolie plante produit un fort bel effet sur le devant des massifs de nos jardins à l'anglaise, comme dans les plates-bandes du parterre régulier. Sa graine très-fine se sème en terrine vers la mi-avril, elle lève promptement et vous pourrez repiquer en pépinière ou même en place dès la fin de mai. Pendant la première année la silène ne formera, comme je viens de le dire, qu'une touffe de feuilles d'un joli vert glauque; vous lui donnerez peu d'arrosement, vous la binerez quelquefois ; elle passera très-bien l'hiver sans couverture.

Au mois de mars de la seconde année si vous avez repiqué en pépinière, vous enlèverez les touffes avec une bonne motte et vous mettrez en place où bon vous semblera. La silène compacte affectionne surtout un terrain calcaire, sec et mêlé de pierres et de platras. Les tiges florales se montreront en avril, se développeront en mai et resteront en fleur jusque vers la mi-juillet; vous pourrez alors recueillir les graines, et si quelques jets se montrent encore vigoureux, coupez les tiges et conservez la touffe. Il arrivera très-souvent qu'elle passera encore l'hiver et qu'elle fleurira une seconde fois au printemps suivant.

Nous avons une variété très-voisine, la *silène orientale*, qui demande les mêmes soins et qui, de plus, peut très-bien se cultiver en pot.

DIDISCUS CŒRULEUS.

A côté des magnifiques bouquets roses de la *silène compacte*, vous pourrez placer un ombellifère assez peu connu qui pourtant mérite d'être cultivé, ne fût-il admis dans nos cultures que pour sa couleur très-rare dans la famille à laquelle il appartient ; le *Didiscus cœruleus*, en effet, est une plante rameuse de l'Australie, qui se cultive comme

Digitized by Google

plante annuelle, et qui produit, avec des tiges trifides à lobes incités, des tiges rameuses terminées en août par des ombelles de fleurs simples du plus beau bleu clair. L'ensemble de la plante produit un fort bel effet; mais sa culture demande quelques précautions. Il faut semer au mois d'avril en pleine terre légère, substantielle; il faut encore choisir une bonne exposition pour que les froids tardifs ne viennent pas détruire vos espérances. Ce n'est pas tout : si vous voulez être sûr de votre plant, vous ferez bien de le laisser en place; car, à moins de s'y prendre de très-bonne heure et avec beaucoup de précautions, la transplantation vous offrira peu de chances de succès. Ajoutez aux difficultés de la reprise les attaques des limaces qui sont on ne peut plus friandes de ce végétal, ajoutez les dangers communs à toutes les autres plantes annuelles et vous aurez une idée de la peine que peut donner la culture du *Didiscus* : mais aussi quand vous avez le bonheur de réussir, vous possédez une charmante plante d'amateur assez rare pour exciter la curiosité des véritables connaisseurs, et certainement assez belle pour vous payer de vos peines et de vos soins.

ARGEMONE A GRANDES FLEURS.

Du rose vif et du bleu clair, passons au blanc pur.

Rien de plus gracieux que les larges pétales finement plissés, transparents comme de la mousseline, de l'*Argémone* à grandes fleurs.

Cette plante est de la famille des papavéracées, originaire du Mexique. On ne peut la cultiver que comme plante annuelle : elle présente d'abord de grandes et belles feuilles pennatifides, épineuses et d'un vert glauque, puis une tige de 70 centimètres au moins terminée pendant tout l'été par des fleurs très-larges d'un blanc pur. Elle produit partout un bon effet; mais elle brille surtout au milieu d'un massif de fleurs aux tons vifs et un peu foncés.

On sème l'*Argémone* au printemps et en place comme le *Didiscus*; mais elle réussit beaucoup mieux. Une terre légère et bien amendée lui convient parfaitement. Sa culture, du reste, ressemble beaucoup à celle de nos pavots de jardin.

F. Boncenne.

Digitized by Google

DE LA FERMENTATION DU VIN DANS LA CUVE.

Nous avons publié dans nos numéros de mars et d'avril dernier, un article important dû à la plume savante et facile de M. Terrel des Chênes et intitulé : *Pourquoi nos vins dégénèrent.*

Cet agronome a revu et complété son œuvre dans une brochure qui vient de paraître (1) et dont nous détachons la partie concernant la fermentation du raisin.

L'auteur a cité les opinions des œnologues les plus distingués sur la matière et il continue ainsi :

Je termine ici les citation des auteurs ; peut-être les trouvera-t-on déjà trop longues. Elles étaient nécessaires, cependant. Quand on veut attaquer la routine et l'apathie et vaincre leurs résistances, lorsqu'on veut introduire dans une industrie des procédés autres que ceux qui sont suivis, on ne saurait s'appuyer sur des autorités trop nombreuses ni trop considérables ; il faut être armé de toutes pièces.

Ainsi qu'on a pu le voir, les conditions d'une bonne fermentation, selon l'opinion des auteurs cités, et je puis l'ajouter, suivant le sentiment de tous ceux qui ont écrit sur la matière, sont les suivantes :

1° Remplissage des cuves en un jour, et, s'il n'est pas possible, nécessité de ne pas y ajouter de nouveaux raisins le lendemain ou les jours suivants ;

2° Ecrasement parfait de toutes les grappes et de tous les grains de chaque grappe, rendant inutiles les foulages à la cuve ; sans ces deux conditions premières, la fermentation ne peut être ni uniforme, ni rapide, ni générale, ni simultanée, et il faut, de toute nécessité, qu'elle soit tout cela ;

3° Décuvaison aussitôt que la fermentation tumultueuse a cessé ; sinon, danger pour le vin de perdre de sa qualité et de subir, tôt ou tard, des altérations graves.

Si j'osais proposer ici mon avis, après avoir rapporté ceux des maîtres, je dirais, après vingt ans de pratique, que, pensant absolument comme eux sur les bases de l'opération, je vais même un peu plus

(1) Chez M. Giraudier, libraire, place Bellecour, à Lyon.

Digitized by Google

loin qu'eux sur la seule question qui semble les partager : celle des causes premières et directes des maladies des vins. Les uns les attribuent à une fermentation incomplète ou trop précipitée, les autres, à une fermentation excessive ou trop prolongée ; ceux-ci, à la présence dans le moût d'une quantité surabondante d'extractif, ceux-là, à l'action des ferments. Adoptant pleinement cette dernière opinion, qui est aussi celle du savant M. Pasteur, je pense que la présence dans nos vins de ferments organiques spéciaux est la cause première de leurs maladies ; et, de plus, que la formation de ces ferments est due principalement à ces deux vices radicaux de nos procédés actuels de vinification :

1° Le défaut d'écrasement des raisins ;

2° La décuvaison tardive.

Ne savons-nous pas, en effet, que le grand acte de la fermentation a trois phases très-distinctes qu'on a nommées : la fermentation sucrée ou alcoolique, la fermentation acide et la fermentation putride? Il est établi en outre que la fermentation est produite par la formation, dans le moût, de végétaux microscopiques, appelés ferments, végétaux qui se reproduisent et se multiplient avec une incroyable rapidité. Ils sont ainsi, tout à la fois, la cause et le produit de toute fermentation. Une fois leur œuvre achevée, ils se massent, se précipitent et forment la lie du vin.

Or, *la fermentation ne passe jamais d'une période à une autre sans un temps d'arrêt* (1). N'est-on pas alors fondé à croire que les ferments de la fermentation alcoolique ne sont pas ceux qui donnent lieu à la fermentation acide et à la fermentation putride? Chacune des phases du grand phénomène serait due à l'action d'un ferment spécial ; et les temps d'arrêt qui, selon Maupin, marquent les différentes périodes de la fermentation, permettraient aux ferments dont le rôle est achevé de se précipiter, et aux autres de se former (2).

---

(1) Maupin : *Art de faire le vin*. p. 31 (1770).

(2) On sait, en effet, que lorsqu'une cuve est faite, le vin s'éclaircit et devient presque limpide.

Digitized by Google

PLANTES NOUVELLES.

Le journal anglais *Floral Magazine* annonce quelques nouveautés dont voici les principales :

Fuchsias sans pareil et Hercule, obtenus par M. Georges Smith de Tollington. Le premier a le calice d'un beau rouge cocciné relevé, avec la corolle d'un blanc pur, marquée à la base des pétales de quatre lignes rouges ; fleurs grandes. La fleur du second (Hercule), est d'une ampleur extraordinaire, d'un violet foncé, avec la base des pétales rouge.

Chrysanthèmes pompons : *Belle des Belles* (*Fair of the fairest*), due à M. Salter, est lilas-chair à centre blanc, très-double et naine.

Marie Lend, de M. Smith, a la face supérieure des pétales lilas-carné, et la face inférieure pourpre ; naine, très-florifère. *Julia Engelbach*, jaune d'or à pointes brunes.

Pelargoniums zonales : *Reine des Blancs* (*Queen of Whites*), de M. Dobson, pétales inférieurs d'un blanc pur, les deux supérieurs rouge-carmin bordé de blanc.

Monitor, de M. Foster, a les trois pétales inférieurs rose foncé, avec macule centrale pourpre noir.

Chrysanthème de Chine rayé. — Importation du Japon, par R. Fortune, s'éloignant des espèces communes en Europe. — Fleur d'une ampleur extraordinaire ; pétales irréguliers, blancs, avec une bande médiane rose vif. — Ce nouveau genre est destiné à transformer ceux cultivés en Europe.

Erica profusa et Affinis. deux jolies bruyères dues à MM. Rollisson.

Rosiers thés : Le *Floral magazine* considère les variétés : *Boule d'Or, Triomphe de Guillot fils, Comtesse Ouvaroff*, comme les plus belles de ces dernières années. Nous ne partageons pas entièrement son opinion.

La première est d'un beau coloris jaune, mais elle ne s'ouvre pas, du moins chez nous. — La deuxième nous paraît être l'ancienne variété *Comtesse Woronsoff*, ne différant avec le thé *Mairé* que par une plus grande vigueur. Quant à la dernière, nous l'avons vue pousser mais non fleurir.

Digitized by Google

CORRESPONDANCE.

(*Suite et fin.*)

Le climat de Pétropolis est magnifique, par sa position et sa hauteur, et peut être comparé à celui du littoral de la Méditerranée.

Une réflexion que j'ai faite et qui m'a été suggérée par ce que je vois ici, c'est qu'en général on cultive en Europe les Orchidées (surtout ceux de ce pays), dans une température trop uniformément chaude et humide pendant toute l'année. Ces plantes ne sont pas soumises ici, dans leur état de nature, à cette uniformité ; car dans ce moment les nuits sont fraîches et dans le jour il n'y a guère plus de 20 degrés centigrades à l'ombre, c'est pourquoi après leur floraison, les parasites se reposent et jaunissent.

J'ai aussi fait à Pétropolis la connaissance de M. Fouzet, un médecin français, habitant ce pays depuis 13 ans et grand collectionneur d'Orchidées. C'est un vrai savant et un charmant homme, qui nous a parfaitement reçus et nous a montré toutes ses richesses en détail, en nous racontant l'histoire de chaque plante, les risques et les dangers qu'il avait courus pour les obtenir, les circonstances émouvantes ou singulières, attachées à chacune d'elles, et cela avec un tact et une gracieuseté qui me rappelait notre ami Hénon.

M. Fouzet cultive presque tous ses Orchidées sur des arbres vivants, principalement sur le Datura et est d'avis qu'ils y prospèrent mieux que sur des troncs morts, et d'après ce que j'ai vu dans les forêts, je suis de cet avis ; car en effet les parasites ne vivent pas seulement par leurs bulbes et par absorption, mais aussi par leurs racines qui ne sont pas simplement destinées à fixer la plante à l'arbre, mais aussi à tirer des écorces ou de l'arbre les sucs nécessaires à leur existence.

Je soumets cette question aux savants et aux praticiens de nos sociétés d'horticulture. Je crois qu'elle vaut la peine d'être étudiée, et espère que M. Denis, du jardin botanique de Lyon, voudra bien en faire l'expérience.

M. Fouzet m'assure qu'il y a encore ici un grand nombre de plantes inconnues en Europe, et qu'il n'a pas encore pu se procurer, parce qu'il y a de sérieux dangers attachés à leur recherche.

Mes Gloxinias du Concovado sont, je l'espère, de ce nombre, à en juger par la difficulté que nous avons eue pour les atteindre.

Je remarque que les collecteurs européens et surtout les voyageur

Digitized by Google

attachés aux maisons anglaises, ne recherchent que les grands spécimens, tandis qu'il y a de petites plantes charmantes qu'ils dédaignent, telles que le Sophronile grandiflora, qui porte une jolie fleur très-éclatante, et une foule d'autres qui intéresseraient les amateurs de ce beau genre et les botanistes.

En descendant de Pétropolis, nous avons rencontré une grande quantité de Caladiums, entre autres le Violaceum, le Barquinii, des masses de Bégonias, des Curmas, des Amaryllis, des Marantas et des Solanums, trop longues à énumérer ici.

Nous avons en vain cherché le Theophrasta impérialis, quoiqu'un collecteur allemand m'ait assuré en avoir envoyé un grande quantité de graines et de jeunes plants. Mais je ne l'ai pas cru.

Du reste, le Directeur du jardin botanique de Rio m'a dit que c'est un arbre gigantesque, fort beau et fort rare, et au surplus l'envoi des jeunes plants est très-difficile et dispendieux, parce que cet arbre est toujours en végétation ici, et qu'il faut aller les chercher au loin dans l'intérieur, accompagné de nègres pour porter les outils, les armes et les vivres.

A mon retour de Pétropolis, je suis allé visiter le jardin botanique, où j'ai été reçu fort gracieusement par M. Glazion, le nouveau directeur. J'ai passé deux heures avec lui, c'est un homme très-instruit et très-modeste, et qui s'occupe beaucoup à mettre le jardin en état, car il avait été très-négligé avant lui ; mais il aura beaucoup de peines, car le gouvernement est très-mesquin pour tout ce qui est sciences et arts, et de plus l'emplacement du jardin est très-restreint.

Il est situé sur le bord de la mer, avec une grande terrasse donnant sur la baie, qui est entourée de montagnes.

Par une belle nuit, la lune éclairant le tout, le bruit du flot mourant sur la grève, contribuent puissamment à en faire un lieu charmant pour le promeneur fatigué de la chaleur du jour et des tracas des affaires. J'y ai passé quelques charmantes soirées avec mon ami de Roosmalen.

M. Glazion a cherché autant que possible à réunir les arbres et les plantes à grands feuillages des pays tropicaux, et je dois dire à sa louange qu'il y a fort bien réussi.

En considérant la beauté des feuillages, le port des végétaux, leur vitalité, la couleur et la forme de leurs fruits ou de leurs fleurs, le jardin public de Rio est certainement fort beau.

Digitized by Google

La collection de Palmiers, de Lataniers, de Cocotiers, de Musas, est fort nombreuse et très-intéressante à étudier, poussant dans de très-bonnes conditions hygiéniques, ce qui permet de comparer entre elles, les différentes espèces qui sont toutes si belles par leurs beaux feuillages et leur port si noble et si élégant.

J'ai admiré quelques beaux specimens de Manguifera, plusieurs Artocarpus incisa et Urostigma dont le riche feuillage tranche agréablement sur celui des palmiers; plusieurs beaux Ravenala amazonica et Madagascariensis isolés au milieu de la pelouse, sont d'un effet très-pittoresque.

La famille des Cassias y est dignement représentée. Le plus beau de tous est le Speciosa, qui atteint des proportions énormes et dont les longues feuilles alternes en font un arbre à la fois majestueux et gracieux.

Les Pandanus, avec leurs fruits en forme d'ananas et leurs racines qui partent du milieu du tronc, sont fort curieux.

Les Brunfelsia, les Allamanda, les Budléia, les Ixara de la Chine, les Meyenia erecta, forment de charmants massifs toujours fleuris.

Un superbe Aralia papyrifera, un Theophrasta imperialis, un Arainœa ayant au moins 30 ans et 10 mètres de hauteur, un Latana commersonnii de toute beauté, un Palmier non encore décrit, deux Areca Sechellarum, ont surtout attiré mon attention.

De tous côtés pendent des arbres des parasites aux formes les plus capricieuses, qui, jointes aux graines et aux fruits de formes si bizares, étonnent et frappent le regard du nouveau débarqué.

Tout cela est grand et imposant, mais il y manque la grâce et la variété qui distingue l'ornementation de nos squares de Paris et de notre joli parc de la Tête-d'Or, où les jolis massifs de verveines, de petunias, de nemophylla produisent un si charmant effet, grâce au bon goût qui a présidé à leur disposition.

Je crois qu'il eût été facile, tout en conservant ces beaux arbres, ces plantes ornementales, d'introduire avec goût quelques plantes à fleurs originaires du Brésil, celles qui font les plus beaux ornements de nos serres et qui se seraient montrées ici dans tout leur développement.

Je veux parler des Begonias, des Gloxinias, des Depladenias et bien d'autres que j'ai vues dans les forêts vierges en revenant de Pétropolis.

M. Glazion a bien fait planter quelques massifs de fleurs, mais je trouve qu'il s'est trompé en plantant des rosiers, des balsamines, des

Digitized by Google

pelargoniums et autres qui ne font que végéter sous le soleil brûlant du Brésil.

Le jardin public de Rio-de-Janeiro est grandiose, mais le parc de Lyon est gracieux, coquet comme une jeune fille parée pour le bal.

La vue d'un arbre qu'on nomme ici Jacqueina et qui produit de très-gros fruits, comme un melon, et poussant sur les branches, m'a rappelé la fable du gland et de la citrouille. L'on voit bien que ce brave Lafontaine n'avait pas voyagé et qu'il n'était pas botaniste, sans cela il n'aurait pas. . . . . fait cette fable.

Avant de terminer, je dois te rendre compte d'un épisode qui m'a diverti.

L'autre soir, en rentrant d'une herborisation dans les bois, la boîte de ferblanc en bandoulière, le révolver et la hache à la ceinture, le fusil sur l'épaule, de grosses et grandes bottes par-dessus mon pantalon gris, et le chapeau de feutre gris sur l'oreille, je rencontre un nègre qui me dit en français : Bonsoir, Monsieur.

J'ai été très-flatté qu'il m'ait reconnu pour un Français, car il y avait de la bienveillance et du respect dans le son de sa voix,

Ceci s'explique du reste, parce que les Brésiliens vont à la chasse en bottes vernies ; aussi n'iront-ils pas à la recherche des plantes que M. Fouzet connaît.

Je ne sais encore si j'irai au Pérou, et ne sais où j'irai après ma visite à Para, qui est à l'embouchure du fleuve des Amazones.

Je ne sais donc quand je pourrai t'écrire, ce ne sera peut-être que des Etats-Unis.

Ton ami, PHILANTHE.

J. CHERPIN, *Editeur*.

Lyon. — Imprimerie B. BOURSY (C. JAILLET, Successeur), rue Mercière, 92.

Digitized by Google

BULLETIN MENSUEL.

Conférence sur le jardinage, par M. P. Joigneaux. — Multiplication de la vigne par le semis de bourgeons. — Etat de l'horticulture à Rive-de-Gier. — Du charlatanisme en progrès. — Quelques renseignements sur la culture du bananier Ensete, à propos d'une rectification.

Nous lisons dans le numéro du 19 septembre dernier de *l'Agronome*, de Namur (Belgique), journal agricole des plus intéressants et des mieux rédigés, le compte-rendu suivant d'une conférence faite à Couvin, par un de nos honorables collaborateurs, M. P. Joigneaux, le savant directeur de l'important ouvrage en voie de publication : *Le Livre de la Ferme et des Maisons de campagne.*

« L'événement capital de cette fête, — l'exposition de Couvin, — dit M. A. Stiennon, rédacteur de *l'Agronome*, a été la présence de notre savant maître M. Joigneaux, qui, avec une bonne grâce charmante et un dévouement sans égal, avait cédé au vif désir de la section, exprimé par son président, l'honorable M. Auguste Licot, de Nismes, et avait accepté de donner le même jour une conférence sur le jardinage.

» Nous avons eu la bonne fortune d'assister à cette conférence, qui a eu lieu dans la grande salle de l'Hôtel-de-Ville. Comme toujours, M. Joigneaux a su charmer son auditoire ; pendant deux heures et demie, il l'a tenu suspendu à ses lèvres. Sa parole limpide, concise, élégante et simple, a été écoutée dans un religieux silence. Jamais nous n'avons rencontré d'auditoire plus sympathique à un orateur, et l'enthousiasme qui a éclaté à ses dernières paroles ne se peut décrire. Il a surtout redoublé d'intensité, quand l'honorable président, après avoir remercié M. Joigneaux, lui a remis une magnifique médaille au nom de la section, etc.

» Cet accueil cordial a vivement ému M. Joigneaux.

« Merci, a-t-il dit, merci du bon témoignage d'amitié que vous venez » de m'offrir; je le joindrai à ceux que j'ai déjà reçus de la Belgique, » et ils sont nombreux. Je n'oublierai jamais la province de Namur, » l'accueil que j'y ai reçu et surtout celui que m'a réservé M. le gou- » verneur de la province. Je me rappelle avec bonheur l'enseigne- » ment donné à Malonne, à ces quinze hommes de cœur et de dévoue- » ment qui ont volontairement renoncé à leurs vacances pour suivre » mes leçons sur le jardinage.

Digitized by Google

» Il a ajouté qu'il serait toujours heureux de saisir toutes les occasions de témoigner sa profonde gratitude pour le bon accueil qu'il a reçu en Belgique. »

Nous emprunterons au même journal le compte-rendu *in extenso* de cette conférence, lorsqu'il aura paru.

— Ces derniers temps seront mémorables par le grand nombre d'inventions de cultures plus bizarres que rationnelles, qui ont été annoncées par cette autre trompette de Jéricho qu'on appelle la presse. Nous avons parlé de quelques-unes pour ne pas les recommander, et déjà une réaction salutaire nous donne raison.

Nos lecteurs se souviennent sans doute du procédé Hudelot sur la multiplication de la vigne par bourgeons, au lieu de boutures ou *chapons,* procédé vanté au bruit de grosses caisses par M. Chauvelot, dans les journaux de Paris. Eh bien, voici l'opinion émise sur cette prétendue invention par M. A. Royer, président de la société Van Mons et de la confédération agricole et horticole de Belgique.

M. A. Royer revendique pour la Belgique la création de ce procédé. « Il est probable, dit-il, qu'en France la priorité appartienne à M. Hudelot; mais il n'en est pas de même en Belgique, où depuis longtemps ce procédé est en usage chez les principaux pépiniéristes, qui s'en servent très-utilement en vue d'obtenir des multiplications plus promptes et en plus grande quantité des variétés rares de la vigne. Je puis citer notamment M. Guillaume Aclons, de notre localité, chez qui l'on peut voir beaucoup de jeunes plants de vigne, obtenus par ce moyen. »

MM. Hudelot et Chauvelot avaient surtout vanté le moyen comme efficace pour hâter la propagation de la vigne. Voici sur ce sujet l'opinion de M. A. Royer :

« Je possède chez moi une cinquantaine de jeunes vignes semées «en bourgeons» par M. Gailly, au printemps de 1862; elles sont en pépinière dans la position la plus favorable, c'est-à-dire au pied de murailles bien exposées au midi. Leur aspect seul montre combien MM. Hudelot et Chaudelot se font illusion, lorsqu'ils avancent que la production fruitière est aussi avancée de deux ans. Bien au contraire, mes boutures ordinaires, du même âge, au nombre de deux à trois cents, sont beaucoup plus fortes, plus avancées que les semis de M. Gailly. Cela ne peut être autrement, car la bouture se fait en enterrant plusieurs yeux en bourres, lesquels produisent d'ordinaire plusieurs

Digitized by Google

étages de racines alimentant la jeune plante, tandis que l'œil semé ne produit d'abord qu'une ou deux racines, ce qui fait une très-grande différence pour son alimentation et sa croissance. Ainsi, dans cette occasion encore, la pratique et la théorie s'appuyent mutuellement. »

Des agronomes ou horticulteurs allemands parlent aussi du même procédé comme très-ancien, quoique peu pratiqué. — Plus que jamais il n'y a rien de nouveau sous le soleil.

— Lorsqu'on passe en vagon ou en voiture à Rive-de-Gier, on ne voit que murailles noires, cheminées fumantes, charbon de terre, scories; on n'entend que le souffle ronflant et grondant des fourneaux, des machines; les marteaux-pilons que le Dieu Vulcain n'aurait pu soulever de sa puissante main, et que la vapeur, cette déesse de nos jours, élève à dix mètres de hauteur, comme une plume, pour les laisser retomber avec un bruit retentissant sur de gros troncs d'arbres de fer, rougis à blanc. Rive-de-Gier est pour le voyageur lettré la réalisation des rêves poétiques de Virgile, c'est la ville des cyclopes. On dirait volontiers que toute végétation y est impossible : les plantes, les fleurs, ne paraissent pouvoir vivre sous cette atmosphère de poussière noire et de fumée sulfureuse. Cependant, si l'on s'achemine sur les coteaux, à l'est et à l'ouest, on y trouve de charmantes maisons de campagne, des jardins, des serres où prospèrent à l'envi nos plus belles plantes indigènes et les plus précieuses plantes exotiques. A l'est, lieu du *Mollard,* est d'abord l'élégant château moderne de M. Petin; tout y est bien tenu, ce qui fait honneur à son jardinier,

Vient ensuite le parc de M. Gaudet. C'est vaste, c'est pittoresque. Il y a là de charmants vallons ombragés de noyers et de châtaigniers, sous lesquels des cerfs, des dains, des mouflons, etc., paissent ou dorment. Partout sont parsemés des groupes de plantes ornementales. Nous avons surtout admiré de grands massifs de cèdres *Deodora,* de magnolias en pieds forts et vigoureux. Les rosiers, les dalhias, les pétunias, les verveines, les fuchsias, font un ravissant contraste avec les arbustes à feuillage luxuriant. Une vaste orangerie, des serres chaudes d'une propreté et d'une élégance délicieuses, complètent la richesse horticole de M. Gaudet.

N'oublions pas les arbres fruitiers, dirigés de main de maître, ni le jardin légumier bien garni. Toutes ces plantations, toutes ces cultures ont été faites en majeure partie, sous l'œil intelligent et vigilant du maître, par M. Phaffe, jardinier chef, aidé de plusieurs autres jardi-

Digitized by Google

niers expérimentés. M. Phaffe n'est pas seulement un praticien habile, il réunit à l'intelligence un savoir acquis par des études sérieuses. Qu'il continue son œuvre, et dans quelques années il aura créé, à quelques pas des marteaux-pilons de la ville des cyclopes, un vrai paradis terrestre.

Quelques propriétaires des environs, stimulés par les exemples de MM. Petin et Gaudet, ont pris goût aux fleurs, aux fruits. Nous citerons entre autres : M. Thevenet, de Rochechabert, qui a un jeune jardinier intelligent et dont les cultures florale et fruitière sont faites avec goût; M. Riocreux, curé de Saint-Genis-Terre-Noire, amateur très-distingué.

Comme on le voit, le génie de l'homme peut créer partout des merveilles : il ne faut pour cela que du savoir, du goût, de la volonté.... et de ce qui fait le nerf de la guerre.

— Nous venons de parler du résultat du savoir, de la capacité ; disons un mot en passant du charlatanisme, qui est à l'horticulture ce que le gui est au pommier, ce que l'oïdium est à la vigne. Le charlatanisme est en progrès : voici du moins un fait récent qui le prouve.

Pendant l'été dernier, un jardinier, cultivateur de rosiers, cria par-dessus les toits qu'il venait de trouver dans ses semis une rose merveilleuse, incomparable, inconnue dans l'univers... et autres lieux. — Il appela, pour la faire voir, une dizaine d'amis qui la nommèrent : ***, entre la poire et le fromage. Or, cet automne, ces amis se sont trouvés fort surpris de voir leurs noms, prénoms, qualités, domiciles, figurer sur le catalogue de l'obtenteur. Ils étaient cités comme témoins oculaires de l'apparition miraculeuse de la rose ***.

— Dans notre article sur l'Exposition horticole de Lyon, publié dans le précédent numéro, le prote nous a fait dire, en parlant d'un bananier nouveau : *Musa ancete*, au lieu de *Musa ensete*, et en parlant d'un bégonia nouveau : *Secrétaire Morven*, au lieu de *Secrétaire Morren*. Il a, en outre, placé parmi les pêchers la poire encore nouvelle : *Lieutenant Poitevin*.

Nous allons profiter de cette petite rectification pour fournir à nos lecteurs quelques renseignements sur le bananier *Ensete*. Il est originaire de l'Abyssinie, où il est cultivé, principalement à Caffa, sous le nom d'*Ensett*, comme plante alimentaire. C'est la partie intérieure de son énorme tige qui est comestible, après avoir été cuite et prépa-

Digitized by Google

rée comme nos légumes ordinaires. Les riches mangent le bas, qui est le plus tendre, et les pauvres se contentent de la partie haute, qui est filandreuse. La récolte de cette plante ne manque jamais et favorise ainsi la paresse du peuple, toujours certain de ne pas mourir de faim.

— Nous recevons au dernier moment le catalogue de M. Gaillard, de Brignais, dans lequel nous remarquons un grand nombre de vignes, de poiriers, pêchers, etc., nouveaux. J. CHERPIN.

LA POMME DE TERRE CAILLIAUD.

L'étude des sciences naturelles, cette contemplation raisonnée des merveilles de la création, devient toujours, pour l'homme au cœur droit, à l'âme chaste et douce, une source de jouissances pures qui, loin du monde, coule sans bruit, alimente le cours de ses passions honnêtes et le rapproche de son Dieu. Vous pourrez, dans ce cas, lui reprocher peut-être son isolement volontaire, son amour de la solitude, que vous qualifierez d'égoïsme et de misanthropie; mais quand, au lieu de garder pour lui seul ses joies paisibles, quand, au lieu de cacher dans les replis d'une délicieuse retraite le résultat de ses expériences et de ses travaux, cet homme, animé du désir d'être utile, se hâte de propager, de vulgariser tout ce qui peut améliorer le sort de ses semblables, l'égoïste disparaît, vous trouvez un bienfaiteur auquel vous devez estime et reconnaissance.

M. Cailliaud peut, sans contredit, être mis au nombre de ces travailleurs persévérants, de ces apôtres zélés qui, chaque jour, nous révèlent quelques méthodes nouvelles, quelques produits utiles, et qui bravant les critiques, les railleries, les mots spirituels ou non des gens du monde, poursuivent avec ardeur le but de leurs incessantes recherches.

Ce digne vieillard, retiré depuis longtemps dans un petit domaine à deux kilomètres de Nantes, cultive avec ardeur la vigne, les fruits, les pommes de terre, les légumes de toute sorte. Il sème, il plante, il greffe, et, quand un résultat heureux vient couronner ses efforts, il s'empresse de faire connaître et de répandre les fruits de sa nouvelle conquête. C'est ainsi qu'il distribue, chaque année, par centaines, des boutures de vignes rares et précieuses, des haricots, des fraisiers ex-

Digitized by Google

cellents obtenus de semis, etc. C'est ainsi qu'il propage avec un louable désintéressement des légumes nouveaux ou notablement améliorés par ses cultures.

Parmi ces nombreux produits il en est un que je veux signaler plus spécialement à l'attention de nos lecteurs, et qui mérite à tous égards cette mention particulière.

La pomme de terre Cailliaud, tel est son nom, se recommande par sa fertilité, son beau volume et ses excellentes qualités comestibles. Elle est rustique, vient bien partout, même dans les terres les plus sèches, et n'a jamais été atteinte par le fléau qui ravage encore nos jardins et nos champs. Sa forme est plus ou moins régulière, mais plutôt ronde qu'allongée, quelquefois un peu aplatie. Sa peau, d'un gris jaunâtre, est légèrement rugueuse, ses yeux bien nourris et peu enfoncés, sa chair très-dense et d'un beau jaune.

D'où lui vient sa dénomination? Est-elle originaire de France? Est-ce un semis de l'honorable M. Cailliaud? Non. — L'obtenteur a-t-il voulu la dédier à notre digne collègue? Non encore.

Or donc, en très peu de mots, voici l'histoire de ce précieux tubercule :

En 1853, M. Bossin, marchand grainier de Paris, se trouvait à Brest et rencontrait un capitaine de ses amis revenant du Chili. On causa du voyage, des beautés, des végétaux utiles et des plantes alimentaires de ce lointain pays. Le capitaine, à ce propos, offrit à M. Bossin quelques pommes de terre restant de la provision qu'il avait faite, en partant, pour l'équipage de son vaisseau. Ce dernier les accepta et promit de les expérimenter chez lui ; mais, en rentrant à Paris, il passa par Nantes, vit M. Cailliaud et lui remit fort heureusement quelques tubercules de la pomme de terre Chilienne. Je dis : fort heureusement; car il paraît que, de retour dans la capitale, M. Bossin, distrait par la reprise de ses nombreuses affaires, négligea de faire planter celles qu'il avait conservées ; tandis que M. Cailliaud cultiva soigneusement tout ce qui lui avait été donné. Il eut, dès la première année, une magnifique récolte et reconnut les incontestables mérites qui distinguent cette belle variété. Il la vanta beaucoup, la propagea de son mieux, en remit notamment à des horticulteurs distingués, qui la cultivèrent et la propagèrent à leur tour. C'est ainsi qu'elle arriva vers l'année 1856, je crois. aux mains du célèbre docteur Bretonneau, puis à celles non moins habiles de notre collègue de Tours, M. Lesèble, dont le zèle éclairé, l'affa-

Digitized by Google

ble obligeance et le savoir sont justement appréciés par tous ceux qui ont le bonheur de le connaître.

« Je mis mes soins, dit-il dans un rapport à la société d'agriculture de Tours, à propager la pomme de terre en question, et dès la seconde année de sa culture chez moi, c'est à l'hectare qu'on l'y rencontrait. Les expériences comparatives par moi faites m'ont fait reconnaître qu'elle donne constamment au-delà de 50 pour cent de plus que les variétés les plus fertiles; avantage considérable et qui s'augmente encore de la qualité du tubercule, aussi excellent, aussi abondant en fécule qu'aucun autre de ses congénères. »

Il ajoute, en terminant :

« Vous m'approuverez, Messieurs, lorsque je vous aurai dit que j'ai appliqué à cette précieuse variété le nom de son premier promoteur, et que dorénavant elle s'appellera *pomme de terre Cailliaud.* »

La société d'agriculture de Tours s'empressa de donner son approbation; plus tard, la société impériale et centrale de Paris fut consultée et ratifia, non sans un sérieux examen, le baptême donné par M. Lesèble. C'est à cette occasion qu'il fut appris que M. Bossin avait laissé la pomme de terre Cailliaud dans le plus complet oubli; mais il arriva que M. Louesse, horticulteur très-distingué, membre de la Société impériale et centrale, ancien associé de M. Bossin, voulut expérimenter le nouveau produit, et qu'après des expériences consciencieuses, il n'hésita pas à publier ses avantages, à mettre dans le commerce tout ce qu'il en avait à sa disposition, à l'éditer, en un mot, comme disent les hommes du métier. Il devait cette réparation à notre intéressante solanée, pour la venger des dédains de son associé M. Bossin.

Voici maintenant quelques renseignements sur les résultats obtenus soit par des expérimentateurs officiels que la Société centrale avait commis à cet effet, soit par des horticulteurs de nos contrées qui ont reçu de la société d'horticulture de Fontenay des échantillons, et qui les ont cultivés concurremment avec les autres espèces du pays.

Au mois de mars 1862, la société centrale fit planter dans le même champ soixante-six variétés de pommes de terre; un seul échantillon de chaque variété fut confié à la terre, et toute la plantation reçut exactement les même soins. La récolte eut lieu vers le 25 juillet pour les pommes de terre précoces, et du 1er au 17 août pour toutes les autres. Un tableau du rendement a été publié par les soins de la Société centrale, et la pomme de terre Cailliaud se trouve inscrite la première de

Digitized by Google

toutes; son tubercule a donné 3 kil. 600 grammes, tandis que la plus fertile après elle, désignée sous le nom de *forty-fold*, n'a produit que 2 kil. 800 grammes.

Au printemps 1862, la société d'horticulture de Fontenay remit à plusieurs de ses membres les cinq ou six tubercules qu'elle devait à l'obligeance de M. Louesse, son correspondant. Tous les résultats furent magnifiques, non-seulement par le rendement en poids, qui dépassait le chiffre du tableau de la Société centrale, mais encore par le volume, la belle forme et la bonne qualité des fruits.

Chacun put admirer, à notre exposition du mois d'octobre dernier, les lots exposés par le jardin d'expérimentation du collége de Fontenay, par MM. de Verteuil, propriétaire à Pissotte, Godet de la Riboullerie, propriétaire à l'Hermenault, Rousseau, directeur de l'école communale, Bonnaud, notaire à Fontenay, Charles Ferret, propriétaire à Fontenay, et autres. Aussi chacun s'empressa de demander quelques tubercules, qui ont été semés en mars 1863 et qui, sans doute, vont fournir, au mois de septembre, de nombreux et importants produits.

La pomme de terre Cailliaud, nous n'en doutons pas, aura promptement chassé de nos grandes cultures les chardons, les solognotes, les ségonzac et autres variétés à chair aqueuse et peu comestible.

(*Bulletin de la Société horticole de Fontenay-le-Comte.*) F. B.

LA CAMPANULE PYRAMIDALE.

Nous avons vu cet été, et nous voyons encore en pleine floraison, une vieille plante dédaignée des horticulteurs et qui vaut son pesant d'or pour l'ornementation des appartements. Cette plante est la *Campanule pyramidale*. Ses tiges droites, longues de deux mètres, se couvrent de fleurs axillaires et en bouquets, d'un bleu d'azur charmant, et répandent autour d'elles un parfum délicat, suave, plus fin que celui de l'héliotrope. Cette inflorescence dure presque un mois dans les appartements, où les autres fleurs flétrissent et périssent en quelques jours. Il y a une variété à fleurs blanches aussi d'un bel effet.

Nous avons souvent demandé pourquoi on avait négligé la culture de cette charmante campanulacée, on n'a su que nous répondre.

Nous engageons donc les horticulteurs et les amateurs à la propager. Sa culture est des plus simples et des plus faciles. Ses graines se

Digitized by Google

sèment d'elles-mêmes, à l'entour de la plante mère, dès qu'elles sont mûres. On peut mettre en vases dès l'automne, les jeunes plants lorsqu'ils ont plusieurs feuilles. On enfonce les vases en pleine terre et, au printemps, on rempote dans des vases plus grands.

On peut aussi ne mettre les plants en vases qu'au printemps. — En ayant soin de les arroser en temps utile, ils croissent rapidement et fleurissent dès juillet jusqu'en octobre.

Ces plantes non envasées, mais groupées en massifs de pleine terre, feraient un effet admirable à la proximité de celles à longues feuilles, telles que les Wigandias au feuillage sombre, etc. Le contraste serait frappant. En vases, elles feraient aussi un charmant effet dans un vaste corridor, mêlées à des pieds élevés de fuchsias. Dans ce cas, on dissimulerait les vases avec de la mousse et des Bégonias, aux larges feuilles zébrées.

Qu'on se le dise ! J. CHERPIN.

DE LA NOMENCLATURE EN ARBORICULTURE FRUITIÈRE.

Une question qui devrait être complétement étudiée à notre époque, où tant d'amateurs s'occupent d'arboriculture fruitière, c'est celle de la partie élémentaire et surtout de la nomenclature raisonnée des parties de l'arbre. Quoi! dira-t-on, que peut-il rester à connaître, à étudier sur l'art de la taille, illustré par les La Quintinie, les Schabol, les Lelieur, les Noisette, les Dalbret et par les célébrités horticoles de notre époque? Est-ce que les principes de la taille ne sont pas fixés, la nomenclature parfaitement établie, les parties de l'arbre classées et dénommées? L'entente n'est-elle pas générale pour les dénominations, comme cela existe dans les autres sciences? Malheureusement il n'en est pas ainsi. Les termes usités par tel auteur, tel praticien, ne s'accordent nullement avec ceux qui sont employés par tel autre. Ainsi, telle partie de l'arbre, utile à étudier au point de vue de la fructification, sera nommée indifféremment *lambourde, cochonnet, bouquet de mai, branche chiffonne;* heureux encore quand un auteur n'augmente pas arbitrairement la nomenclature et ne cite pas 17 sortes de boutons, tandis qu'il n'en existe réellement qu'un seul accompagné de ses sous-yeux stipulaires; 30 sortes de branches quand il n'en existe réellement qu'une, quelle que soit sa position. On voit même certains auteurs changer le nom

Digitized by Google

d'une production parce qu'elle est plus âgée, ce qui augmente à l'infini la nomenclature; heureux quand ils ne donnent pas indifféremment le même nom à des productions différentes! Se figure-t-on l'étude de l'anatomie si les différentes parties du corps humain n'avaient pas de dénomination fixe? Où en serait la chimie si une nomenclature simple et claire, quoique encore perfectible, n'avait pas été établie au dernier siècle par des membres de notre Académie des sciences, et n'avait fait régner entre les savants cette entente universelle qui les fait se comprendre et s'aider mutuellement dans leurs recherches?

L'homme qui est porté par goût ou par besoin à étudier la végétation des arbres fruitiers, afin de diriger cette végétation au double point de vue de la vigueur de l'arbre et de la production, s'aperçoit bientôt que certaines productions de l'arbre ont une destination différente : la tige, qui part du collet de la racine, charrie la sève dans les branches qu'elle supporte; les branches, à leur tour, ont pour destination de supporter d'autres menues branches sur lesquelles sont placés les boutons à fleurs. Il reconnaît bientôt que ces diverses productions ont une forme et une utilité différentes. Le désir de les étudier est d'autant plus grand qu'il voit communément tels arbres de son jardin rester stériles par défaut ou excès de vigueur, et d'autres qui sont épuisés par suite de l'excès même de la fructification. Or, comment diriger et maintenir l'arbre si on ne sait pas distinguer chacune de ses parties, si on ne sait pas les dénommer, en reconnaître la destination naturelle, les défauts et les qualités de telle ou telle partie, établir enfin une bonne nomenclature? Une étude des parties de l'arbre, faite au point de vue de leur classification, demande une attention suivie et de longues années, puisqu'il faut suivre leur développement, étudier leur mode de végéter, leurs différents caractères; étude qu'il n'est pas possible de mener à bien, si on n'est pas éclairé par les travaux des maîtres en arboriculture. Quels sont ces travaux? ont-ils établi une classification simple et vraie? C'est ce que nous allons tenter d'examiner ici.

Jusqu'au règne de François Ier, les arbres fruitiers étaient cultivés dans nos jardins comme ils le sont maintenant dans les champs; les jardiniers capables de greffer étaient alors regardés comme des hommes de grande science, et tous leurs soins consistaient à étudier les phases de la lune où cette opération devait être faite. Excepté pour la vigne, la taille était inconnue, et les arbres étaient abandonnés à eux-même. Les jardins de nos rois étaient alors de vastes vergers. Charles V pos-

Digitized by Google

sédait, à l'hôtel Saint-Paul, un jardin de 20 arpents ; et dans une seule plantation, il ordonna d'y planter 100 poiriers, 115 pommiers 150 pruniers, 1,125 cerisiers. Sur l'emplacement de ces derniers se trouve maintenant la rue de la Cerisaie. Tous ces arbres étaient à haute tige et formaient un vaste verger.— Sous François Ier apparaît l'art de tailler les arbres. Son origine tient à une circonstance singulière, à la mode qui a régné jusqu'à la fin du siècle dernier, de donner aux arbres de nos jardins une forme architecturale ou de fantaisie. Jusqu'au règne de Louis XIV, le *nec plus ultra* de l'art d'un jardinier était de donner à ses arbres et même aux arbres fruitiers la forme d'animaux : un poirier représentait un cerf poursuivi par de petits pommiers paradis taillés sous la forme de chiens courants. De ce goût bizarre est né l'art de la taille et la pratique d'arbres greffés sur des sujets de faibles dimensions, réduits dans leurs proportions, soumis à l'espalier. Nous devons ces pratiques à un curé normand, l'abbé Legendre, contrôleur des jardins du roi Louis XIII.

En 1683, un médecin de La Rochelle, Venette, bien connu par son traité sur l'amour conjugal, publia un petit traité in-12, intitulé *l'Art de tailler les arbres fruitiers,* ouvrage extrêmement rare de nos jours et écrit avec un véritable talent d'observation. Venette est le premier qui ait tenté une classification des diverses parties de l'arbre. Quoique cette classification laisse à désirer, elle est bien supérieure à celle des auteurs qui lui ont succédé immédiatement, comme La Quintinie. Nous transcrivons ici cette classification :

« Un arbre est ordinairement composé de trois sortes de branches ; on y en trouve de gourmandes, d'indifférentes et de fertiles.

» I. Les gourmandes viennent le plus souvent au haut de l'arbre, et et quelquefois elles naissent sur une vieille branche ; elles sont unies et de belle venue, plus grosses et plus polies.

» II. Les indifférentes sont médiocres, entre lesquelles il y en a quelquefois de bien nourries.

» III. Les fécondes sont ordinairement petites et de travers ; quelquefois il s'en trouve de grosses et de longues. On en compte de cinq sortes :

» Les premières ont dans leur source, et dans le lieu d'où elles naissent, de petites rides en forme d'anneaux, qui marquent qu'il y a dans cet endroit des fibres transverses dans le bois. C'est dans ces fibres que se fait une circulation lente de la sève de l'arbre, ce qui produit le bouton à fleur, au lieu que quand les fibres sont toutes droites,

Digitized by Google

la sève se porte en haut vigoureusement et sans résistance, et, ne s'arrêtant en aucun lieu, elle produit que du bois. On peut remarquer ces fibres transverses en coupant le bois où il y a des anneaux ; la coupe ne sera pas unie comme ailleurs.

» 2. Les seconds jets fertiles n'ont point d'anneaux dans leur origine, mais ils en ont dans le milieu, etc.

» 3. Les troisièmes branches fécondes sortent d'un bouton à fleur qui a manqué à fleurir quelquefois pour des causes étrangères, et souvent par l'abondance de la sève de l'arbre. Elles sortent aussi d'une bourse qui a donné des poires, etc.

» 4. Les quatrièmes branches fertiles sont celles qui étaient, l'année précédente, indifférentes et qui sont devenues fécondes par le peu de sève qui s'y est jeté et par les boutons à fleur qui se sont enflés.

» 5. Enfin, les cinquièmes sont celles qui ont un bouton à fleur au bout de la branche. »

Puis dans chacun de ces chapitres suit une description plus étendue accompagnée d'un dessin sur bois assez exact.

Toute imparfaite qu'est cette nomenclature, elle démontre le talent d'observation de Venette. Il est à regretter que les auteurs ne l'aient pas suivi dans cette voie.

La Quintinie qui lui a succédé est, on le sait, le promoteur de cette taille exagérée consistant à retrancher tout ce qui ne paraît pas utile. Ses règles étaient celles-ci : « Si on a deux branches fortes et une faible, que faut-il faire? Si un arbre a de mauvaises branches d'un côté et de bonnes de l'autre, que faut-il faire? etc. » On comprend que la réponse était : retrancher. Il est le promoteur de cette taille *à l'épaisseur d'un écu,* taille consistant à supprimer les rameaux sur leur empâtement, et qui, encore suivie de nos jours, couvre de plaies nos malheureux arbres fruitiers. Il était plus simple de chercher à prévenir ou transformer en bonnes productions celles qui semblent inutiles. La classification de La Quintinie était peu étendue : les belles branches, les faibles, les branches à fruits, les branches à bois, les branches chiffonnes, termes vagues et incomplets.

Plus tard, en 1704, Dom Claude Legentil, dit le Frère François, directeur de la pépinière des Chartreux au Luxembourg, et auteur du *Jardinier solitaire,* reconnait sur les arbres cinq sortes de branches : 1° les branches à bois; 2° les branches à fruits, plus menues que les branches à bois ; 3° le branches chiffonnes menues, qui font confusion

Digitized by Google

et qui ne peuvent donner ni bois ni fruit; 4° les branches à faux bois, branches inutiles qui viennent sur les bonnes branches à bois, dont les yeux sont plats et éloignés les uns des autres; 5° les branches gourmandes, qui prennent naissance sur les grosses branches à bois; elles sont environ grosses comme le doigt, droites comme des cierges; l'écorce est très-unie et très-nette, les yeux en sont plats, éloignés les uns des autres.

De cette classification, la branche gourmande, rameau développé anormalement sur les vieilles branches, est la seule qui soit parfaitement claire; malgré cela, ces dénominations restèrent dans la pratique jusqu'à la fin du siècle dernier.

Vers 1750, l'abbé Schabol, observateur intelligent et une des gloires de l'arboriculture française, fit une étude spéciale de la taille et plus particulièrement de la pratique des habitants de Montreuil, au point de vue de la culture du pêcher. Il distingue les branches-mères, les sous-mères, les gourmandes, les folles ou chiffonnes, ainsi que celles à faux bois; il décrit convenablement la lambourde et la brindille, et reconnaît ce fait remarquable, passé inaperçu jusqu'ici, c'est que, quelle que soit l'espèce d'arbre, le nom de la production ne doit pas changer. C'est à Schabol qu'on doit la magnifique opération dite *cassement*, opération qui transforme les rameaux à bois inutiles en excellentes productions fruitières.

La nomenclature de Schabol a fait loi jusqu'aux premières années de ce siècle. A cette époque, d'habiles arboriculteurs la modifièrent en y introduisant quelques termes admis dans la pratique. Plus tard, un élève de Thouin, Dalbret, attaché au Jardin des plantes, publia son traité de la taille et donna une nomenclature fort étudiée. Cette nomenclature, mélange de noms scientifiques et pratiques a, il est vrai, l'avantage d'établir certaines distinctions utiles, mais elle multiplie les divisions d'une manière exagérée et donne à la production un nom différent, selon son âge et sa position.

Dalbret fait remarquer avec justesse la distinction que l'on doit faire entre les yeux et les boutons : les premiers donnant toutes les parties de l'arbre, les seconds contenant la fleur. Il distingue les yeux simples, les doubles, les triples, les quadruples, les quintuples, les yeux latéraux, les terminaux, les yeux latents, les yeux inattendus ou adventifs, les yeux annulés; distinction compliquée, sans utilité; par contre la définition du bouton est parfaite.

Digitized by Google

Dalbret démontre que sur les arbres fruitiers à noyau les boutons à fleur sont accollés (axillaires) le long du rameau ou production fruitière, tandis que sur les arbres fruitiers à pepins, il sont terminaux, à l'extrémité du rameau ou de la production fruitière. Il fait observer également avec justesse que le nom de bourgeon (1) est un nom générique donné aux pousses de l'arbre encore à l'état herbacé.

Faux-bourgeon, ce nom impropre donné par Dalbret aux bourgeons anticipés, dits *ramilles*, qui se développent en même temps que le bourgeon qui les supporte.

Pour les arbres à fruits à noyau, il distingue : les branches-mères, les sous-mères, les secondaires, les branches de ramification, les branches intermédiaires, les branches coursonnes, les branches crochets, branches de remplacement, branches bifurquées, le gourmand qui est, selon lui, un rameau d'une vigueur extraordinaire, définition inexacte, la vigueur d'un rameau ne devant pas changer son nom propre; rameaux à bois, rameaux à fruits, rameaux combinés, rameaux inattendus ou adventifs, rameaux mixtes, rameaux à fruits du 1er ordre, do du 2me ordre, do du 3me ordre; pour les branches et rameaux de la série des fruits à pépins, la tige, les branches latérales, les branches circulaires, simples ou bifurquées, les branches latérales bifurquées, puis les branches à fruits qui sont les rameaux couronnés, les dards, les dards couronnés, les bourses, les brindilles; puis les branches à fruits proprement dites. Selon nous, le dard couronné n'est qu'un dard ordinaire arrivé à sa troisième année. Enfin, Dalbret termine par une classification des branches selon leur vigueur, branches et rameaux forts, branches et rameaux faibles, branches languissantes, branches épuisées; toutes dénominations qui sont classées et étudiées par chapitres.

Cette complicatiou introduite dans la nomenclature n'est pas un des moindres obstacles à l'étude de la taille; elle a été plus ou moins suivie, augmentée ou simplifiée par les arboriculteurs de nos jours. On y a ajouté, par exemple, les termes usités par les arboriculteurs de Montreuil; tels que : branche de remplacement, petite branche, cochonnet, bouquet de mai, branche à boutons simples, branche à bou-

(1) En botanique, le nom de bourgeon s'applique à l'œil. — En arboriculture, les bourgeons sont les pousses à l'état herbacé. Nous nous conformerons à cet usage.

Digitized by Google

tons doubles, redrugeon, flèche, acot, toque, etc., etc. Ajoutons-y ces noms donnés mal à propos à une production différente. Enfin, un arboriculteur a présenté de nos jours une classification où chaque bourgeon avait un nom particulier à l'état herbacé et prenait un nom différent à l'état parfait, double confusion.

Quels obstacles cette nomenclature apporte à l'étude de la taille! Laissons de côté ces diverses distinctions; étudions la nature; comparons les parties de l'arbre entre elles; nous reconnaîtrons premièrement que tout sort de l'œil, et que cet œil donne, quelle que soit l'espèce : 1° une production à bois, le rameau, destiné à former la charpente de l'arbre, tige et branches; 2° trois productions fruitières, *la brindille*, *le dard, la lambourde,* lesquelles supportent le bouton à fleur. Cette distinction n'est pas arbitraire; ces parties se rencontrent seules sur tous les arbres fruitiers, comme sur les arbres de nos forêts; elles ont entre elles des différences botaniques; toutes ont un but, des défauts et des qualités propres.

Cependant il est des cas particuliers où, pour faciliter l'étude de la taille, on donne aux yeux et aux rameaux un nom différent. Quant aux productions fruitières, elles ne changent pas de nom.

La branche, à laquelle Dalbret a donné tant de dénominations, ne doit pas avoir de nom particulier; sur un arbre bien conduit, toutes les branches doivent être de même forme, de même direction et même destination, qui est de servir de support aux productions fruitières; elles ne doivent donc pas avoir de noms particuliers.

Tout sort de l'œil; il est solitaire ou accompagné de deux sous-yeux stipulaires.

Selon sa position, l'œil prend le nom de :	L'œil produit le bouton à fleur, s'il ne s'allonge pas.
Œil terminal.	S'il s'allonge en bourgeon, il produit pour le bois et, dans certains cas, pour le fruit, une production à bois, *Le Rameau;*
Œil latéral.	Trois productions à fruits servant de support aux boutons à fleurs, *La Brindille.*
Œil stipulaire (accollé).	*Le Dard.*
Œil latent (peu apparent).	*La Lambourde.*
Œil adventice, inattendu.	

Le Rameau est la pousse la plus forte. Il sert à former la branche et la tige; ses yeux terminaux se développent généralement en rameaux à bois; ses feuilles sont isolées.

La Brindille est faible, inclinée; elle a l'aspect d'un brin d'osier; tous ses yeux, même terminaux, se développent le plus souvent en

Digitized by Google

boutons à fleurs ; feuilles isolées sur la longueur, la première année, groupées à sa base.

Le Dard est court, raide et lisse ; c'est l'épine des sauvageons qui se transforme en bouton sur les variétés cultivées ; feuilles groupées.

La Lambourde est courte, ridée, irrégulière, sujette à l'épuisement ; très-fructifère et garnie particulièrement de boutons à fleurs ; feuilles groupées.

Ces productions suivent habituellement l'ordre suivant : à l'extrémité, le rameau, ensuite la brindille, puis le dard, en dernier, la lambourde qui est la plus faible.

Nous avons dit que pour faciliter l'étude de la taille, le rameau prenait le nom de :

Selon l'âge et la position des parties sur lesquelles il se développe.	*Rameau*, s'il est venu sur le bois de l'année précédente. *Ramille*, s'il est venu sur les bourgeons de l'année. *Gourmand*, s'il est venu sur le vieux bois. *Drageon*, s'il est sorti des racines. Sur la Vigne, arbrisseau sarmenteux, le rameau prend le nom de *sarment*.

Selon son utilité au point de vue de la taille, on le distingue en *rameau utile* ou *rameau inutile*. Ces derniers sont ceux en surplus ou mal placés qui doivent être supprimés, ou mieux transformés par le pincement ou le cassement, en une production fruitière, s'ils en tiennent la place.	Rameau utile.	*Rameau à bois*. Bien placé, il sert à former la tige et les branches. *Rameau à fruits*. Rameau des fruits à noyau, couvert de fleurs ; on le taille court pour former une production fruitière, s'il est convenablement placé pour cela.
	Rameau inutile	Rameau mal placé, supprimé complétement s'il tient la place d'une production fruitière ; on le transforme en production fruitière par le pincement, la taille courte ou le cassement.

Toutes les productions ci-dessus prennent le nom de *Bourgeon* tant qu'elles sont à l'état herbacé ; elles perdent ce nom en été, quand leurs caractères propres sont fixés et que leur végétation est en partie terminée.

Les productions fruitières, brindille, dard, lambourde, ne changent jamais de nom. Seulement pour quelques-unes, celles de la vigne, du pêcher, on donne le nom de *courson* au chicot qui se trouve à leur base et qui résulte des portions de vieux bois accumulées par des tailles successives.

Le nom de *bourse* est donné au renflement qui se trouve au point

Digitized by Google

d'attache des fruits à pepins. Cette dénomination n'a aucune importance et ne constitue pas une production séparée.

La classification de rameau utile et rameau inutile que nous avons établie, a pour but de simplifier la pratique de la taille. Arrivé près d'un arbre formant fouillis, on cherche premièrement les rameaux utiles, c'est-à-dire ceux qui sont convenablement placés pour former et continuer la charpente de l'arbre; une fois ce choix établi, on passe aux rameaux inutiles, c'est-à-dire à ceux qui sont mal placés, et qui par conséquent doivent être supprimés, et ceux qui tiennent la place d'une production fruitière doivent par conséquent être transformés par le cassement ou le pincement en production fruitière.

Il nous reste à étudier chacune des productions de l'arbre dans leur manière de végéter et les variations qui sont le fait de l'espèce.

(*Journal de la Société centrale d'horticulture.*) FORNEY.

M. Duchartre, le savant botaniste, rédacteur du Bulletin de la Société horticole de Paris, demande avec raison qu'on nomme *bourgeon* l'œil non encore développé et *scion* l'œil qui se développe au printemps en pousse tendre et délicate. — C'est entendu. J. C.

LES TAUPES ET LES TAUPIERS.

Depuis quelques années des agronomes fantaisistes, sans doute pour occuper leurs loisirs des coins du feu, ont entrepris la tâche difficile de réhabiliter la taupe aux yeux du cultivateur, qui a de justes raisons pour la maudire et lui faire une guerre acharnée. Les journaux grands et petits ont naturellement été les porte-voix des fantaisistes, et le grave *Moniteur universel,* lui-même, a publié un long plaidoyer en faveur de la taupe, qui, selon lui, avale les vers blancs comme les gourmets avalent les huîtres. Malheureusement pour les fantaisistes, les praticiens qui en savent plus long qu'eux, grâce à leur longue expérience, n'ont pas pris leurs beaux sermons pour paroles d'évangile; ils ont fait constater publiquement que la taupe se soucie du ver blanc comme de l'an quarante; qu'elle ne se nourrit que de lombrics.

Cependant, M. A. Toussenel, dans ses études de zoologie passionnelle, croit que la taupe doit aimer la truffe; mais ce n'est pas encore

Digitized by Google

prouvé ; d'ailleurs le précieux champignon ne vient que dans des pays privilégiés ; ce qui est plus certain, c'est qu'elle vit aussi du sang de ses semblables. « Où trouver autre part que chez le hideux cyclope, dit le même auteur, le portrait de la taupe... du mâle de la taupe qui n'obtient la possession de la femelle qu'après avoir mis à mort tous ses rivaux... qui, après les avoir tués, les dévore, et tout souillé de sang, tout fumant de carnage, réclame de la beauté le prix de ses exploits ! »

Pour mieux faire connaître cet animal nuisible, nous empruntons au spirituel auteur de l'*Esprit des bêtes*, déjà cité, les détails suivants :

« Virgile a défini la taupe sans le vouloir. *Monstrum horrendum, informe, ingens, cui lumen ademptum.* Un monstre hideux, informe, *colossal*, qui ne voit pas clair du tout.

» La taupe est en effet le plus monstrueux de tous les êtres créés. C'est le plus puissant de tous les quadrupèdes par la force musculaire ; c'est le plus sanguinaire de tous les carnivores ; c'est le plus complet de tous les mammifères, sans en excepter l'homme ; c'est le champion le mieux armé pour la guerre, le travail et l'amour.

» J'ai beaucoup entendu parler de la force de l'éléphant qui porte sur son dos des tours chargées de combattants. Je me suis laissé dire bien des choses sur la puissance de locomotion de la baleine, qui ne met pas plus de quinze jours à faire le tour du globe. Enfin, on m'a cité le tigre du Bengale comme un buveur de sang difficile à rafraîchir. Or, les prouesses de l'éléphant et celles de la baleine ne sont que jeux d'enfants en regard des tours de force de la taupe, et le Créateur a dépensé plus de génie mécanique dans la construction de la seule main de la taupe, que dans la bâtisse de toutes les charpentes des géants de la terre et des eaux. Le tigre du Bengale est un lézard pour la sobriété et un agneau pour la douceur comparativement à la taupe ; car le tigre du Bengale n'a jamais tourné ses canines contre son propre sang. Envoyez deux tigres à un ami dans une boîte, ils parviendront à leur adresse sans encombre ; placez deux taupes dans la même position, elles se seront avalées l'une-l'autre avant d'être arrivées à la première étape.

. . . . . .

» La mâchoire de la taupe est armée de *quarante-quatre dents* redoutables. Son groin, indice d'une sensualité orageuse, a pris des proportions si démesurées qu'il a presque complètement obstrué le

Digitized by Google

sens de la vue. La taupe remue la tête et le sol pulvérisé jaillit soudain dans l'air, comme l'onde amère des évents du cachalot. Son estomac est une fournaise toujours ardente où les aliments les plus indigestes se tordent instantanément, se fondent et disparaissent. Sa faim, c'est de la rage ; son amour, de l'épilepsie...

» L'existence de la taupe est une orgie de sang continue; ses accès de rage d'estomac la prennent trois ou quatre fois par jour. Elle meurt d'inanition pour dix heures d'abstinence.

» La taupe s'élance sur sa proie d'un bond prodigieux, la saisit sous le ventre, lui plonge son long museau dans les entrailles, élargit la plaie avec ses mains, pour se noyer tout entière dans le sang de sa victime, pour jouir par tous ses pores. Chacun de ses meurtres est pour elle l'occasion d'une extase voluptueuse..... Or, M. de Buffon a fait une peinture édifiante des mœurs *pastorales* et des vertus de la taupe ! »

M. Toussenel entre ensuite dans un ordre d'idées au point de vue social, ordre dans lequel nous ne pouvons le suivre. Il dit que la taupe est l'emblême de l'enfantement de l'industrie, la plus difficile, la plus douloureuse de la phase cyclopéenne ou limbique. Il la représente comme l'image de tous les vices :

« La taupe est le vase d'impureté dont il est fait mention dans l'Ecriture sainte. Prenez parties égales de Barbe-bleu, de Messaline et de marquis de Sades, broyez le tout dans un mortier, chauffez et distillez, vous obtiendrez la taupe. »

L'auteur parle des longues galeries souterraines que la taupe pratique dans la terre pour chercher les lombrics et quelques larves dont elle se nourrit. Mais ces galeries ne sont pas toujours creusées dans ce but. « C'est bien souvent l'issue qu'a pratiquée la femelle pour se soustraire aux obsessions redoutables de ses persécuteurs...

» On a vu de ces galeries d'amour qui avaient un kilomètre de longueur. La dimension des galeries de chasse n'est pas moindre. La galerie de chasse est le chemin par lequel la taupe se rend de son domicile à son cantonnement de pâture. L'art du taupier inventé en ce siècle par le célèbre Fleury Lecourt, cultivateur de Seine-et-Oise, est basé tout entier sur la connaissance de ce passage. Comme la taupe est obligée, par les exigences de sa voracité, de faire plusieurs fois par jour ce voyage, notamment le matin et le soir, il est bien facile de lui tendre un piége quand on connaît la route.

Digitized by Google

» C'est Henri Lecourt qui a mesuré la rapidité avec laquelle la taupe se meut dans ses galeries souterraines. Il planta dans toute la longueur d'une galerie habitée une certaine quantité de fétus de paille, ornés de banderolles flottantes et boucha hermétiquement l'orifice du passage, à l'aide du pavillon d'un cornet à piston. Puis, quand il vit à l'agitation de la taupinière que l'ennemi était proche, il tira de l'instrument une note épouvantable qui produisit une telle impression de terreur sur l'animal, qu'on aperçut soudain tous les petits drapeaux se renverser sur toute la ligne, comme un bataillon de dominos mal assis. Il fut constaté par cette expérience curieuse, répétée plusieurs fois, que la vitesse *maxima* de la taupe, dans sa galerie, égalait celle du cheval au grand trot.

» Le renard est le seul carnassier de nos climats à qui ne répugne pas la taupe, etc. »

M. Toussenel a prétendu que la taupe a rendu autrefois des services à l'agriculture, non pas en croquant les vers blancs, mais en pratiquant le drainage. Cette assertion aurait été vraie au lieu d'être vraisemblable, si les galeries de la taupe étaient faites dans les lieux bas et humides où l'eau est stagnante ; mais elles n'existent que sur les plans inclinés ou dans les plaines à terre légère et fraîche. Ainsi, au lieu d'être utiles, ces galeries sont doublement nuisibles : d'abord à cause de la terre soulevée qui recouvre et étouffe les plantes, ensuite parce qu'elles rendent impossibles les irrigations dans les prairies.

Les taupiers rendent donc de grands services à l'agriculture et à l'horticulture, en faisant la guerre aux taupes. Malheureusement ils n'en détruisent pas autant qu'ils pourraient, et ils font payer leurs services trop cher.

Ils ne font pas leurs courses à pied, ils ont cheval et cabriolet, comme de bons bourgeois.

Les agriculteurs pourraient facilement s'exempter de la nouvelle dîme que leur impose les taupiers, en détruisant eux-mêmes leurs taupes avec des lombrics empoisonnés. Mais ils préfèrent laisser faire et payer.

Ne soyons pas plus exigeant qu'eux. J. CHERPIN.

J. CHERPIN, *Editeur*.

Lyon. — Imprimerie B. BOURSY (C. JAILLET, Successeur), rue Mercière, 92.

Digitized by Google

BULLETIN MENSUEL.

Fontenay-aux-Roses devenu Fontenay-aux-Fraises. — Du commerce actuel des roses nouvelles. — Nouveau système d'exposition. — Les fruits ne se conservent pas. — Le puceron lanigère. — Les conifères délicats doivent être plantés en groupes. — Cattleya Leopoldii. — Catalogues.

Fontenay-aux-Roses, près Paris, est redevable de son joli surnom à la culture du rosier, à laquelle ses habitants se livraient autrefois d'une manière spéciale. « Dès le XIVme siècle, dit M. Goumain-Cornille dans le *Bulletin de la Société centrale*, la basoche, et plus tard le roi lui-même, ainsi que les ducs et pairs, étaient dans l'usage d'offrir au printemps des couronnes de roses au parlement de Paris. Le *mai* planté chaque année dans la cour d'honneur du palais était orné de roses fournies par Fontenay. » Mais depuis 1820, la multiplication et la propagation des rosiers remontants a détruit le privilége dont jouissaient les habitants de cette commune. Ils ont peu à peu abandonné leur culture favorite pour se livrer à celle plus lucrative des fraisiers. Aussi Fontenay est-il plutôt aujourd'hui Fontenay-aux-Fraises que Fontenay-aux-Roses. Un horticulteur de la localité, M. Armand Gontier, a fait cet été dernier une tentative pour conserver à sa commune son ancien surnom. Il a proposé au conseil municipal d'inaugurer la mairie nouvellement bâtie par une exposition de roses coupées. La proposition a été acceptée, et au jour indiqué plusieurs rosiculteurs distingués, parmi lesquels étaient MM. Hyp. Jamin, Fontaine, Ballet, ont exhibé leurs riches collections de roses.

M. Gontier continuera sans doute son œuvre de réhabilitation : une exposition de ce genre aura probablement lieu chaque année à Fontenay, qui redeviendra ainsi Fontenay-aux-Roses.

Ce sujet nous amène naturellement à parler du commerce actuel des roses ou rosiers. Ce qui est arrivé à Fontenay aura lieu, c'est incontestable, pour les producteurs de rosiers nouveaux s'ils n'y prennent garde. Aujourd'hui ils sont déjà si nombreux et mettent tant de roses prétendues nouvelles au commerce que le débit se ralentit de plus en plus. Aussi seront-ils obligés de faire comme à Fontenay, de cultiver des fraises et autres fruits, au lieu des roses.

On nous a demandé souvent quel remède on pourrait opposer au mal. Le premier, suivant nous, serait de ne vendre comme variétés

Digitized by Google

nouvelles que celles vraiment dignes de ce nom, c'est-à-dire celles dont les qualités seraient très-supérieures ou sans défauts. Ainsi, le nombre des roses nouvelles, mises au commerce en novembre chaque année, au lieu d'être de 200 à 300, serait réduit de 25 à 30. Les possesseurs de ces nouveautés méritantes, — non miraculeuses toutefois, — au lieu de vendre, comme ils le font aujourd'hui, une douzaine de leurs six ou huit rosiers nouveaux de pacotille, dont aucun n'est conservée plus de trois ans par les amateurs, débiteraient à un bon prix de 50 à 100 pieds de leur unique variété reconnue belle. Leurs profits seraient réels et ils conserveraient intacte leur réputation de bons producteurs.

Mais quels seraient les appréciateurs des variétés vraiment méritantes? nous objectera-t-on. Tout le monde, répondrons-nous, et voici comment :

Les possesseurs de rosiers nouveaux s'entendraient pour exposer leurs produits deux fois par année dans une ville centrale. Ils pourraient adopter dans ce but les expositions de la Société d'horticulture de Paris. Un emplacement spécial serait consacré à cette exhibition, exempte des appréciations et des jugements d'un jury quelconque. Les exposants ne recevraient ni encouragement ni récompense. Le public — le public des marchands et des amateurs — remarquerait ce qui lui conviendrait le mieux ; il noterait les numéros de ces produits, les noms et domicile de l'exposant, et lui ferait des demandes d'un certain nombre de pieds.

Cette nouvelle manière d'exposer nécessite des explications.

Les rosiculteurs, avant de soumettre leurs produits à l'appréciation d'un public nombreux, international, seraient obligés, malgré eux, de faire un choix consciencieux de leurs semis. Ils n'oseraient pas exposer la plupart des variétés soi-disant nouvelles qu'ils annoncent aujourd'hui à grands coups de grosse caisse dans leurs prospectus. Ceux qui exposeraient de mauvaises plantes deviendraient la risée du public, et ce châtiment serait efficace. Ce serait déjà un grand succès obtenu.

Les semeurs qui prennent part aux expositions des sociétés d'horticulture ont l'habitude de se plaindre, lorsqu'ils n'obtiennent pas les premiers prix, de l'ignorance, de la partialité du jury, de la pression sur celui-ci des recommandations de personnes influentes, de la jalousie calomnieuse de leurs confrères, etc. — Eh bien, en créant une exhibition libre, indépendante de tout jury, exempte de primes et de

Digitized by Google

médailles, aucun exposant ne se trouverait lésé, ni blessé dans son amour-propre. Si ses produits étaient remarqués, admirés, il en recevrait la récompense dans de nombreuses demandes; si, au contraire, ses produits n'étaient pas trouvés méritants, on ne les lui demanderait pas. Il ne pourrait s'en prendre qu'à lui-même, et une autre fois, s'il était intelligent, raisonnable, il ferait un meilleur choix et chercherait à prendre sa revanche.

Mais les rosiculteurs voudront-ils admettre cette manière d'exposer? nous objectera-t-on encore. C'est leur affaire. Nous nous en lavons les mains.

— On a remarqué cet automne que les fruits, surtout les poires, ne se conservaient pas longtemps. A quoi faut-il attribuer le mal? C'est une question de physiologie végétale.

Les fruits sont restés longtemps sur leur branche sans se développer pendant la sécheresse. Puis, tout à coup, après les pluies de septembre, ils ont grossi. La sève qui les a nourris alors était sans doute trop aqueuse; leur chair n'a pas eu la fermeté, la consistance convenables; de là une décomposition hâtive. Peut-être aussi ces fruits ont-ils été cueillis en temps humide et n'étaient-ils pas assez ressuyés avant d'être enfermés. Si ces causes ne sont pas rationnelles, qu'on nous en donne de meilleures. Nous constatons un fait; il n'y a pas de fait sans cause.

— Nous trouvons dans le dernier numéro de la *Belgique horticole* un nouveau procédé pour détruire le puceron lanigère. Il est indiqué comme il suit, par M. Dams, de Tilleur, près Liége :

« 29 grammes de sel de soude délayés dans de l'eau tiède, par petites portions pour éviter la prise en masse; 20 grammes de savon noir; on mélange, et le total du liquide est de 500 grammes. On promène ce liquide au pinceau partout où l'insecte apparaît, et il ne reparaît plus. »

Nous préférons à ce procédé celui plus efficace, pensons-nous, que nous avons indiqué l'année dernière. Il consiste simplement à flamber avec une torche en paille les branches des arbres actuellement privées de leurs feuilles. Les pucerons et leurs œufs sont soudainement brûlés, sans que l'écorce de l'arbre en souffre.

— Quelques amateurs d'élite se passionnent pour le beau genre d'Orchidées, si bizarre dans sa manière de végéter et de produire ses fleurs aériennes, comme lui, d'un parfum suave et de coloris d'une

Digitized by Google

richesse toute orientale. Une de ces plantes, le *Cattleya Leopoldii*, est aujourd'hui en pleine floraison dans les serres de M. Liabaud, horticulteur à la Croix-Rousse (Lyon). De l'extrémité d'une des tiges de cette belle plante s'échappe une grosse panicule de fleurs aux pétales, nous allions dire aux ailes d'un brun tigré qui fait admirablement ressortir le carmin, le violet et le blanc des lèvres du calice. C'est vraiment une plante à voir.

A côté d'elle plusieurs *Cypripedium* tendent au bout de leurs longues feuilles lancéolées une jolie poche, en forme de casque, pour recevoir les gouttelettes de rosée. Hélas! sous nos climats, c'est-à-dire dans nos serres, nous ne pouvons leur donner que des gouttes d'eau ordinaire.

— Nous avons reçu le catalogue de rosiers de M. Oger, de Caen (Calvados). Nous y avons remarqué plusieurs variétés nouvelles qui promettent d'être belles. M. Oger est un rosiculteur distingué auquel le commerce doit de bonnes variétés.

— On regrette généralement que de beaux conifères exotiques craignent la gelée, et on a remarqué qu'isolés dans les parcs ils sont plus sujets à périr que groupés en massifs. Dans ce dernier cas, ils résistent mieux au froid. — Avis aux décorateurs de jardins.

J. Cherpin.

LES ANIMAUX UTILES.

L'HIRONDELLE.

Quand l'hiver a fui loin de nos climats, quand les rayons du soleil ont réchauffé la terre, nous voyons naître ou s'éveiller d'innombrables insectes, tous avides, affamés et impatients de faire usage des armes puissantes et variées dont la nature les a pourvus. Les chenilles, les scarabées, se répandent sur les arbres dont ils fauchent les feuilles à peine développées; les mouches pendant le jour, les cousins pendant la nuit, nous fatiguent par leurs bourdonnements continuels et nous arrachent des cris de douleur en enfonçant dans notre chair leurs trompes et leurs dards empoisonnés. Nos bestiaux à l'étable et dans la prairie ne sont pas à l'abri de ces terribles légions; elles les entourent, les harcèlent et se gorgent de leur sang jusqu'à en mourir. Mais

Digitized by Google

à mesure que ces vampires tombent victimes de leur insatiable appétit, d'autres viennent, s'énivrent et font place à leur tour à de nouveaux bataillons qui se succèdent ainsi sans fin et sans relâche. Nos forces sont peu de chose contre de tels adversaires, et si les animaux les plus grands, ou les plus forts, tombent sous nos coups et nous enrichissent de leurs dépouilles, un simple moucheron nous trouve impuissants et désarmés. Il faut donc nous résigner et attendre le secours d'un oiseau bienfaisant qui, seul, est capable de mettre un frein à cette rage de destruction et à cette multiplication effrayante du monde insecte.

Guidées par un merveilleux instinct, les hirondelles quittent, chaque année, les régions chaudes de l'Afrique où elles ont passé la mauvaise saison, et se répandent dans nos pays vers l'équinoxe du printemps. Elles n'arrivent pas en bandes, mais isolément et par couples, et leur nombre augmente rapidement en quelques jours. Pour la construction de leur nid, ces oiseaux choisissent, selon leur espèce, les lieux et les matériaux qui leur conviennent. L'hirondelle de fenêtre et l'hirondelle de cheminée, les plus communes en France, s'établissent tantôt contre les murs, tantôt contre les cheminées, sous les corniches, aux embrasures des fenêtres, souvent même dans les granges et dans l'intérieur des maisons. Quelques brins de paille, des herbes sèches et un peu de boue, voilà les matériaux qu'elles emploient pour bâtir leur modeste édifice; des plumes légères que le vent soulève et qu'elles saisissent en volant, garnissent le fond du nid et le transforment en un moëlleux berceau.

L'*hirondelle de cheminée* a le front et la gorge d'un marron roux, les parties supérieures du corps sont noires, avec des reflets violets; la poitrine est traversée par une large bande brune, la queue est fourchue, le ventre est d'un blanc terne. Cette hirondelle, qui passe l'hiver en Afrique et en Asie, revient dans nos pays vers la fin de mars; les cruels habitants de la Sicile guettent son passage et lui font une guerre d'extermination.

L'*hirondelle de fenêtre*, ou à cul blanc, est d'un noir violet, plus ou moins foncé en dessus, blanche en dessous et à la croupe; sa queue dépasse à peine l'extrémité de ses ailes, son bec est noir et ses pattes sont revêtues jusqu'aux ongles de petites plumes blanches assez rares. Cette hirondelle, la plus répandue en Europe, revient chaque année s'établir dans son ancien nid, sans presque s'occuper de le réparer.

Digitized by Google

L'*hirondelle de rivage* et l'*hirondelle des rochers* vivent, l'une sur le bord des fleuves, l'autre dans les hautes montagnes des Alpes et des Pyrénées. Ces dernières espèces ne sont pas moins utiles que les précédentes, mais elles ont des mœurs plus sauvages et se laissent difficilement approcher.

Les *martinets noirs* ou *martinets de murailles* se distinguent des hirondelles proprement dites par la lougueur de leurs ailes et l'exiguité de leurs pattes, le pouce est dirigé en avant presque comme les autres doigts. Ces oiseaux ont la tête large, la queue fourchue, la gorge d'un blanc cendré et tout le dessus du corps d'un noir sombre, à reflets verdâtres. Les martinets n'arrivent dans nos contrées que vers la fin d'avril; ils s'établissent de préférence dans les clochers et dans les murs des hautes tours, d'où ils font entendre des cris aigus et continuels. Plusieurs naturalistes ont constaté un détail très-curieux dans les mœurs des martinets : c'est leur séjour dans les airs pendant la nuit. Vers la fin de juin, quelques minutes après le coucher du soleil, on les voit s'élever par petites bandes de quinze à vingt et disparaître bientôt totalement. Le lendemain, au point du jour, ils redescendent, non plus par bandes, mais dispersés çà et là. Quand vient le temps des couvées, les femelles restent au nid, et les mâles exécutent seuls ces courses nocturnes. La vue est, chez les martinets, la faculté la plus développée après le vol. Spallanzani a acquis la certitude qu'ils pouvaient voir distinctement un objet, tel qu'une fourmi ailée, à la distance de 314 pieds. Aussi les moucherons, les cousins, les éphémères que nous apercevons à peine dans leurs évolutions à travers les airs, sont-ils des proies faciles pour ces oiseaux qui joignent à la rapidité de leur vol, le regard le plus perçant.

Malgré leurs mœurs inoffensives et leur incontestable utilité, les martinets étaient autrefois, pour les peuples de la Grèce, un véritable gibier. Belon, naturaliste français, qui vivait au XVIe siècle, nous raconte, en ces termes, la chasse dont il fut témoin dans l'ile de Zanthe: « Il y a, dit ce vieux voyageur, une isle en Grèce, anciennement nommée Zacinthus et maintenant Zanthe, qui a un chasteau là hault sur la roche au-dessus de la ville, et là les garçons de céans se mettent aux fenestres tenants une ligne entre leurs mains, tout ainsi que s'ils voulaient pescher du poisson ayants une petite plume pour émorce liée à un hameçon pendante à une petite cordelette : et prennent grande quantité d'hirondelles à leur nouvel advénement : car trouvant icelle

Digitized by Google

plume pendue, la veulent prendre avec le bec pour porter en leur nid : mais ayant trouvé l'hameçon qui les accroche, demeurent pendues à la ligne du pescheur, tellement qu'un homme en prend quelquefois cinq ou six douzaines par jour, et celles qui sont grasses et tendres sont très-bonnes à manger. »

Malheureusement aujourd'hui encore, il existe bien des contrées où l'on détruit impitoyablement les martinets et les hirondelles. En Toscane même, nous dit Savi, les lois leur sont contraires, puisqu'elles permettent de les chasser en tout temps comme on chasse les animaux les plus malfaisants. En Lorraine et en Alsace, on prend les hirondelles avec d'immenses filets qu'on tend au-dessus des marais pleins de roseaux où elles se rassemblent pour passer la nuit. Ces massacres ont lieu vers l'automne, parce qu'alors les pauvres volatiles sont devenus très-gros et que leur chair est sapide et délicate.

Les Américains apprécient mieux que nous les services que de pareils oiseaux peuvent rendre. Ils n'essaient point de les éloigner ou de les détruire ; ils les attirent, au contraire, en perçant exprès pour eux, autour des maisons, des trous qui leur servent d'abris. Sans les hirondelles, en effet, l'atmosphère dans laquelle nous vivons serait à peine habitable. Sans cesse à la recherche des insectes, tantôt elles s'élèvent dans les airs pour suivre, avec une agilité souple, leur trace oblique et tortueuse, tantôt elles rasent légèrement la surface de la terre et des eaux pour saisir, en passant, ceux que la pluie, ou la fraîcheur, y rassemble. Il est difficile de se figurer le nombre de mouches qu'une hirondelle peut engloutir en un seul jour. On a vu de ces malheureux oiseaux qu'un coup de fusil venait d'abattre, dégorger une masse énorme d'insectes encore vivants, qu'ils tenaient en réserve pour leurs petits. — Or, si comme on l'assure, certains insectes peuvent produire dix générations par an et engendrer, par eux et leurs descendants, 560,972,480,000,000,000 d'individus, l'utilité des hirondelles est naturellement démontrée, et le plus puissant intérêt s'attache à leur conservation.

L'union de ces charmantes créatures est indissoluble, et quand une des deux meurt il est bien rare que l'autre ne la suive pas en peu de temps... Un sombre repos, dit Dupont, de Nemours, un morne silence, sont les signes de la douleur à laquelle le survivant succombe. J'en avertis les jeunes gens qui s'amusent quelquefois à leur tirer des coups de fusil, parce qu'elles sont difficiles à toucher. Mes amis, tirez des

Digitized by Google

noix en l'air, cela est plus difficile encore, et respectez ces aimables oiseaux. Songez que chaque coup qui porte, tue deux hirondelles; la dernière par un supplice affreux.

Oh oui, pitié ! pitié ! pour l'être doux et confiant, qui vient chercher asile au sein de nos demeures, et nous rend, chaque été, de signalés services en échange de l'hospitalité qu'il reçoit.

Ernest Boncenne.

CHRYSANTHÈMES DE LA CHINE.

Les Chrysanthèmes de la Chine ou *Anthemis*, ou Pyrèthres à fleurs doubles, grandes et petites, de pleine terre, ont fait beaucoup de progrès depuis quelques années. Les variétés à petites fleurs, vulgairement appelées *pompons*, ont été considérablement améliorées dans le Midi de la France, où leurs graines mûrissent, avantage que nous ne possédons pas sous nos climats tempérés ou froids, car les gelées précoces viennent ordinairement surprendre ces belles fleurs dans tout l'éclat de leur épanouissement. Parmi les semeurs intelligents qui se sont livrés avec succès à la culture de ce genre, nous pouvons citer avec éloge M. Pertuzès fils, de Toulouse, habile décorateur de jardins. Il a même obtenu plusieurs belles variétés remontantes.

Les nombreuses variétés naines à petites fleurs, globuleuses, de coloris jaune, rouge, violet, ponceau, richement nuancés, venues après celles à grandes tiges, à grandes fleurs semi-doubles, étaient à peu près seules cultivées dans les jardins d'amateurs, lorsques les portes de la Chine furent ouvertes aux Européens. Alors les voyageurs anglais et hollandais en ont importé des plantes et des graines. Parmi celles-ci se sont trouvées des Chrysanthèmes à grandes fleurs doubles, de coloris très-riches et très-variés, les unes à forme de renoncule, les autres à formes de dalhia et de pivoine, bien plus méritantes que les anciennes.

Nous en avons admiré ces jours derniers un certain nombre de variétés très-remarquables dans le bel établissement de M. Boucharlat aîné, à la Croix-Rousse (Lyon). Voici leurs noms : *Romulus*, rouge ponceau; *Faust*, jaune brun, à longs pétales, forme de Reine-Marguerite; *Verge d'or*, jaune d'or, forme de Matricaire ; *Général Slade*, or rou-

Digitized by Google

geâtre, forme de Pivoine; *Boudicea,* même coloris, forme aplatie; *Lady Harding,* blanc rosé, forme Pivoine; *Neonardo,* blanc, Reine-Marguerite; *Adolphe Deikenaire,* blanc jaunâtre, forme aplatie; *Duchesse of Wellington,* rose carmin, forme Pivoine; *Madame Boucharlat,* blanc nuancé de rose et de jaune, forme de Reine-Marguerite; *Reine des Panachées,* pétales courts, imbriqués, blanc nuancé de rose et de jaune, forme pompon, etc., etc.

Ce genre de plantes commence à fleurir au commencement de l'automne et dure jusqu'aux gelées. Les pieds de 30 à 50 centimètres de hauteur, à tiges touffues, à larges feuilles lobées, se couvrent d'un grand nombre de fleurs en panicules. On peut les cultiver en pots et les conserver assez longtemps pendant les gelées en orangerie ou en bâches profondes. Ce sont les dernières fleurs de l'automne, la dernière parure des jardins. — Elles méritent l'attention des amateurs et ne leur demandent que peu de soins. J. CHERPIN.

CULTURE DE LA VIGNE,

SUIVANT LA MÉTHODE DE M. TROUILLET, DE MONTREUIL.

Quelques journaux ayant parlé du résultat avantageux, obtenu aux dernières vendanges par quelques vignerons du Mâconnais, en suivant le système de culture de la vigne d'après la méthode de M. Eloi Trouillet, de Montreuil; on nous a demandé des explications sur cette méthode. Nous ne pouvons mieux répondre aux désirs de nos honorables correspondants qu'en résumant comme il suit le système compliqué dont il s'agit.

M. Eloi Trouillet s'occupe d'abord du défoncement et de l'appropriation du terrain destiné à recevoir des plants de vigne. Il sonde la profondeur de la terre végétale, examine la nature du sous-sol. Si ce dernier est susceptible d'être transformé en terre arable par la culture, il l'entame jusqu'à la profondeur de 50 à 60 centimètres de profondeur; dans le cas contraire, il se contente de remuer la terre végétale en y mêlant du fumier consommé ou du bon terreau. Il ne met jamais l'engrais au fond de la tranchée, comme quelques cultivateurs ont l'habitude de le faire; les radicelles des jeunes plants, qui en ont besoin pour se développer, ne pourraient l'atteindre en temps opportun.

Digitized by Google

M. Trouillet plante ensuite dans ce terrain, ainsi préparé, des *crossettes* enracinées d'abord en pépinière. Il n'admet pas encore la plantation à demeure des crossettes non enracinées. Il dédaigne les *chapons*, ou boutures coupées dans la longueur du sarment, sans talon. Il entend par crossette une bouture coupée à la longueur de 35 à 40 centimètres sur le bas de sarments de l'année, venus sur des ceps de 5 à 10 ans, sains, vigoureux et très-fructifères. Le choix de ces sarments reproducteurs est fait pendant la végétation ; alors ils sont marqués, puis coupés à la fin de l'automne ou pendant l'hiver. La crossette est enlevée avec une serpette bien effilée sur le bois de la deuxième année, munie du talon ou collet. C'est de cette partie noueuse que sortiront les radicelles rudimentaires devant former bourrelet.

Cette manière de bouturer la vigne est la même que celle employée par les horticulteurs, pour la multiplication des autres arbustes.

M. Eloi Trouillet n'admet les chapons qu'à défaut de crossettes, parce que ceux-ci n'ayant pas de nœud à leur base, la moëlle se trouve immédiatement en contact avec la terre, c'est-à-dire avec l'humidité, les insectes, etc. Il admet cependant que les chapons s'enracinent plus facilement la première année, parce que l'œil qui est en terre émet plus promptement les radicelles que le bourrelet noueux et dur. Mais, les années suivantes, la crossette reprend le dessus et le cep qu'elle forme est toujours plus vigoureux et dure plus longtemps ; elle est aussi moins sujette à la chlorose et à la coulure.

M. Trouillet indique toutefois un procédé pour faire, autant que possible, de bons chapons. Pendant la végétation il faut laisser pousser les vrilles ou cirrhes, et au moment de couper le sarment destiné à fournir le chapon, il faut trancher ce dernier immédiatement au-dessus de l'œil, vis-à-vis duquel est la vrille. A cet endroit, la moëlle est séparée du mérithalle par une membrane, et le bois est plus aoûté.

Avant d'être mises en pépinière, les boutures,— crossettes ou chapons, — doivent être couchées horizontalement sur une tranchée de terre légère, à 3 centimètres de distance. Elles restent ainsi stratifiées jusqu'en mai. Alors on les transporte sur le terrain préparé pour la pépinière, et on les place à 10 centimètres de distance, dans des rigoles de 8 à 10 centimètres de profondeur. Pour les préserver de la sécheresse ou de la gelée, il faut pailler la surface du sol.

Au printemps suivant, on peut enlever, avec beaucoup de soin, ces boutures enracinées pour les planter à demeure à 1 mètre ou 1 mètre

Digitized by Google

50 centimètres de distance. Elles prennent alors le nom de *chevelées*, à cause des racines filandreuses qui sont sorties de l'œil ou du talon mis en terre l'année précédente.

M. Trouillet condamne le procédé de provignage pour la multiplication de la vigne ; selon lui il est contre nature. Cet arbuste cherche l'air et le soleil pour se développer ; or, les couchées qu'on lui fait subir peuvent bien, la première et la deuxième année, augmenter le nombre des racines, mais ces dernières ne sont pas durables.

« La lutte qui s'établit, dit M. Trouillet, entre la sève ascendante et la sève descendante par la naissance des racines secondaires, provenant du provignage, formera des nodosités, des ulcérations; la lenteur de la circulation aussi bien que sa marche irrégulière entraîneront la chlorose, la jaunisse, la mort, etc. En résumé, c'est à peu de profondeur qu'il convient de planter la vigne, à savoir de 12 à 15 centimètres, quelle que soit d'ailleurs la profondeur du sol végétal. »

M. Trouillet ajoute que M. Souchot, jardinier-chef au château de Fontainebleau, ne couche plus la vigne pour la cultiver en espalier. Il se sert de crossettes enracinées au nœud ou talon ; il ne veut pas même des racines sorties de l'œil au-dessus du talon. Il ne faut pas à la bouture des racines étagées ou à plusieurs rangs ; elles ne peuvent, ainsi disposées, que se nuire les unes aux autres. Si on a des *cherulées* ou couchées, il ne faut conserver, pour la plantation, que celles sorties de l'œil le plus rapproché du haut de la tige, en ne leur laissant qu'environ 10 centimètres de longueur.

Nous avons dit que M. Trouillet recommande les crossettes enracinées en pépinière pour la plantation de la vigne. Il veut en outre que cette plantation soit faite à demeure, à la profondeur de 12 à 15 centimètres seulement. Ces procédés sont bons sans doute pour les cultures de minime importance, mais ils présentent des inconvénients pour la grande culture. Ainsi, il faut pailler et arroser les crossettes en pépinière, soins que ne peuvent donner la plupart des viticulteurs. En outre, les racines ne partant du collet de la crossette qu'à 12 ou 15 centimètres de la surface du sol, peuvent être dérangées par la houe et surtout par la charrue en temps de culture. La plantation immédiate des crossettes ou chapons à demeure fixe, et à la profondeur de 20 à 25 centimètres, telle que la plupart des vignerons la pratiquent, nous semble donc préférable.

Les plants une fois mis en terre, comme nous venons de le

Digitized by Google

dire, sont ensuite conduits par M. Trouillet de la manière suivante :

La première année, les plants n'ayant deux yeux ou bourgeons hors de terre, M. Trouillet conserve le plus vigoureux et supprime l'autre, en l'enlevant avec la serpette et non en le cassant avec le doigts. Il donne au besoin un tuteur au scion (1) du bourgeon conservé. Lorsque le scion a dépassé 20 centimètres de hauteur, il le casse ou le pince. Il pince également, au-dessus de deux feuilles, les scions des faux bourgeons développés le long de la tige. Lorsque la pousse de la première année n'a pas atteint 20 centimètres, il taille au printemps suivant à deux yeux au-dessus du sol, pour n'en conserver qu'un comme nous venons de le dire.

A la troisième année, au printemps, M. Trouillet enlève très-proprement toutes les pousses qui se sont développées pendant la végétation précédente sur la tige, et qui ont été successivement pincées. Il ne conserve à chacun des deux sarments du sommet que deux yeux. Il casse ou pince ensuite les scions provenant de ces quatre yeux ou bourgeons au-dessus de la troisième ou quatrième feuille, ainsi qu'à une ou deux feuilles les pousses des faux bourgeons ou sous-yeux.

La même opération est répétée la quatrième année. Mais alors le cep a huit sarments qui, taillés à deux yeux chaque, formeront seize branches la cinquième année.

Arrivé à cet âge, le tronc est formé ; il doit être droit et lisse ; il est couronné d'un nombre suffisant de sarments disposés en forme de gobelet, aérés, exposés au soleil et portant chacun au moins deux grappes de raisins, ce qui fait pour un cep de 30 à 40 grappes. Ces ceps peuvent se passer d'échalas.

Cette méthode peut avoir du bon pour la petite culture, nous l'avons déjà dit ; mais l'ébourgeonnement répété, qu'elle nécessite, doit être fait avec une certaine intelligence hors de la portée de tous les vignerons ; il demande en outre beaucoup de temps. Il nous semble aussi qu'il doit fatiguer la végétation de la vigne et nuire à sa durée.

Nous engageons néanmoins les viticulteurs soigneux à l'essayer, puisqu'il a donné de bons résultats, ainsi que l'a constaté récemment la Société de viticulture de Mâcon. J. CHERPIN.

---

(1) Nous prions le lecteur de se rappeler que le *scion* est la jeune pousse sortie bourgeon au printemps, ou si l'on aime mieux le prolongement de l'œil terminal. (Voir notre précédent numéro, page 181.)

Digitized by Google

DEUX BONNES PLANTES VIVACES DE PLEINE TERRE.

—

L'Anémone élégante (*elegans*) et l'Anémone du Japon (*Japonica*) méritent d'être recommandées aux amateurs comme très-ornementales, quoiqu'elles ne soient pas nouvelles. La première est originaire du midi de la France, la seconde du Japon. Elles appartiennent toutes deux à la famille des Renonculacées, et lui font honneur.

Leur culture est facile ; elles viennent dans tous les terrains, mais préférablement dans ceux légers, siliceux, un peu humides, mêlés de terreau.

Leurs tiges, hautes de 50 à 70 centimètres, rameuses, forment une ombelle touffue ; leurs feuilles, découpées en lobes, sont d'un vert gai; leurs fleurs larges, semi-doubles, à rayons étoilés, sont gracieuses sur plante et en bouquet. Dans une plate-bande et en corbeille, elles sont d'un effet charmant. Le coloris de la première est rose tendre ; celui de la seconde est plus foncé.

On peut les transplanter en mottes sans nuire à leur végétation, lors même qu'elles sont en fleurs. Pour pratiquer cette opération, on mouille d'abord la plante et on l'arrose ensuite pendant plusieurs jours. Mais il vaut mieux les transplanter au printemps, en divisant les touffes. On peut aussi les multiplier par tronçons de racines de 3 à 5 centimètres de longueur. On repique ces tronçons en pots ou en pleine terre légère, sous châssis, pendant quelques jours. On les met ensuite en pépinière, puis en place, lorque les tiges montrent leurs boutons.

On peut aussi les multiplier par semis en pleine terre ou en terrine, au printemps. On recouvre peu les graines et on étend sur la terre un peu de mousse fine. On donne ensuite aux jeunes plants les soins nécessaires, qui consistent en sarclage, arrosage, etc.

Ce sont les semis qui intéressent le plus les amateurs, parce que ceux-ci ont l'espoir de découvrir dans les jeunes plantes des fleurs plus belles que celles connues, des coloris nouveaux.

Ce sont, du reste, les semis qui font en partie le progrès de l'horticulture.

TH. DENIS,
Chef des Cultures au Jardin botanique.

Digitized by Google

EXPOSITION DE LA SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE
DE FONTENAY-LE-COMTE (VENDÉE).

La Société d'Horticulture de Fontenay-le-Comte n'a encore que deux années d'existence, et déjà ses membres sont nombreux et ses travaux très-importants. On peut la placer hardiment à la tête des sociétés de province qui comprennent et remplissent le mieux leur mandat.

Comme elle est impartiale et juste dans l'appréciation des lots qui forment ses expositions, et que ses encouragements et ses récompenses ne sont décernés qu'au vrai mérite, tout le monde s'empresse de l'aider dans l'accomplissement de son œuvre.

Dans son exposition d'octobre dernier, elle avait ouvert des concours entre les jardiniers et les pépiniéristes, les instituteurs et les amateurs. Ils ont été parfaitement remplis.

Après un rapport très-circonstancié et très-lucide de M. Bonnaud, secrétaire du jury, des primes et des médailles ont été décernées aux exposants, suivant la valeur de leurs lots.

M. Boncenne, président de la Société, n'ayant pu assister à cette solennité pour une cause fortuite, M. Laval, vice-président, a donné lecture, pendant la séance, du discours qu'il lui avait remis dans ce but.

Nous recommandons la lecture de ce discours très-explicite sur la nature et les travaux des sociétés d'horticulture provinciales. Toutefois, le défaut d'espace nous obligera, ce que nous regrettons, de supprimer quelques passages d'un intérêt plus spécialement local.

« Messieurs,

» Il fut un temps où chaque ville de province voulait avoir son athenée et ses tournois académiques. On y parlait des arts, on y cultivait la poésie, on dissertait même sur les sciences; mais souvent, il arrivait que ces petites fabriques littéraires se consumaient en stériles causeries et tournaient à la frivolité.

» D'autres tendances distinguent notre époque; elles nous poussent incessamment vers ce qui peut accroître le développement de nos facultés physiques et morales. La science plus puissante que jamais jette un regard attentif sur le sol et se fait plus familière avec toutes les classes; elle travaille pour l'économie domestique comme pour

Digitized by Google

l'économie politique, pour les instruments de nos grandes usines, comme pour le simple outil du modeste jardinier, pour la richesse des empires, comme pour l'aisance du pauvre ménage.

» Cette ardeur de recherches a fait naître le besoin des associations agricoles et horticoles ; on les a vues se former sur tous les points, s'affilier entre elles pour expérimenter les théories savantes, pour recueillir les procédés nouveaux et répandre les découvertes, comme une grande enquête qui éclaire le peuple et dévoile à tous les richesses de notre beau pays.

» Laissons donc les arts et la littérature se développer et grandir dans l'atmosphère privilégiée des capitales ; dirigeons nos études vers les jardins et les champs ; la nature se laisse observer partout, partout il y a des yeux capables de la voir.

» Tel est, tel doit être, de nos jours, le caractère grave des sociétés dans les départements. Il faut qu'elles soient utiles, sinon elles s'épuisent en vains discours et meurent après quelques efforts impuissants.»

Après avoir mentionné les premiers travaux de la Société mis en relief dans des rapports intéressants de M. Bonnaud, secrétaire, M. le Président continue ainsi :

«Mais voilà que notre Société ne peut plus suffire à sa besogne et le nombre de ses membres devra nécessairement être augmenté. Les pommes inconnues, les poires de semis, les cerises de buissons abondent dans nos riches contrées ; la liste déjà nombreuse de ces gains précieux s'augmente chaque jour. Vous nommerai-je, parmi les plus remarquables, la poire *fortunée de Sainte-Hermine,* la pomme *Auger,* la *Belle de Saint-Remy,* la *douce-dure,* enfin ce fruit mystérieux, cette grosse pomme dorée, succulente, tombant de son arbre sauvage et roulant au pieds d'un pauvre bûcheron dans les halliers de la forêt de Vouvant.

» Jetons maintenant un coup d'œil rapide sur nos œuvres matérielles : La Société, dans le but d'encourager, d'améliorer toutes les cultures, s'est empressée d'acquérir et de distribuer, à deux fois différentes, de nombreuses graines de légumes et de fleurs. Voulant, en outre, donner au comice agricole de notre canton la preuve de ses sympathies et du haut prix qu'elle attache à son alliance, elle a répandu largement des semences de racines fourragères, des tubercules de pommes de terre, de plantes alimentaires nouvelles ou peu connues.

»D'un autre côté, nos correspondants nous ont adressé des végétaux

Digitized by Google

précieux et d'introduction nouvelle. C'est ainsi que nous devons à M. A. Letourneux, conseiller à la Cour impériale d'Alger, des semences d'*Eucalyptus globulus*, de *Casuarina*, d'un haricot vivace du Sénégal, du frêne dimorfa; à M. Suire, jardinier à Sétif, des graines de conifères; à M. Louesse, de Paris, la pomme de terre Cailliaud; à la Société Nantaise, les courges sans courants et bien d'autres raretés; à M. Cailliaud aîné, de nombreuses variété de raisins de table; n'oublions pas les haricots et les maïs de M. Beaud, qui dirige au collége, avec un zèle intelligent et dévoué, le jardin d'expérimentation de l'école professionnelle.

» Nous ne devions point rester indifférents aux modifications nouvelles qui chaque jour surgissent dans la culture de la vigne, non pour discuter avec des plumes acérées sur la priorité, sur la nouveauté de tel ou tel système proposé; — les polémiques irritantes éclaircissent rarement le débat; — mais pour expérimenter, pour apprécier chaque méthode, d'après les résultats obtenus.

» Notre collègue, M. E. Sabouraud, a bien voulu commencer quelques essais, qui déjà promettent une série d'intéressantes observations. Il y a plus, sur les indications de notre savant correspondant, M. Ch. de Sourdeval, nous avons fait venir de Cap-Breton, près Bayonne, des plans de cépages rouges, destinés à régénérer les vignobles peu renommés de nos dunes maritimes. 500 broches ont été confiées à M. Guérineau, maire de la Tranche; 496 sont en pleine végétation, malgré les excessives chaleurs de l'été que nous venons de subir.

» De la viticulture, passant à la pomologie, je puis vous affirmer encore de sensibles progrès dans la culture et la taille des arbres, dans le choix et le classement des fruits. Mettons en tête de cette marche progressive notre zélé secrétaire, M. Rousseau, directeur de l'école communale de Fontenay. Nos pépiniéristes, de leur côté, ont fait de très-louables efforts pour s'affranchir peu à peu du tribut qu'ils payaient chaque année aux grands établissements des villes voisines, et nos amateurs comprennent enfin l'immense avantage de trouver chez eux des plants qu'ils choisissent sur place et qui ne doivent pas trop regretter, en changeant de sol, la luxuriante fertilité de celui où ils sont nés. Quant au choix des espèces, il sera désormais facile avec les fruits de M. Buchetet, avec ces poires et ces pommes si bien modelées, si finement peintes, que, mêlées à l'œuvre vraie de la nature, vous ne les reconnaîtriez pas, je gage.

Digitized by Google

» J'ai hâte aussi de vous parler des cultures maraîchères ; je suis heureux d'avoir à vous signaler le zèle actif de nos jardiniers ; de ces hommes simples, laborieux, intelligents, qui comprennent nos intentions et qui nous prêtent un si utile concours. Tout est changé sur nos marchés ; l'abondance, la variété, la supériorité des produits, les plantes nouvelles ou jusqu'alors inconnues ont remplacé ces légumes chétifs et mal cultivés, ces vieilles espèces dégénérées, preuves toujours certaines d'une coupables indifférence ou d'une aveugle routine.

» Courage donc, travailleurs persévérants, vous êtes en progrès, faites mieux encore, et comptez toujours sur nos encouragements, sur nos conseils et sur nos plus vives sympathies.

» Vous parlerai-je enfin des fleurs, ces aimables compagnes de nos fêtes, de nos plus doux loisirs ; nous les aimons ; quelques-uns de nous se plaisent à les entourer de soins assidus ; les jardiniers eux-mêmes sont tout disposés à les cultiver, à les multiplier. Mais il faut bien l'avouer cependant, nous ne sommes pas à la hauteur de nos voisins ; espérons, toutefois, que, sur ce point comme sur tous les autres, nous atteindrons promptement notre niveau. Le développement et le progrès de toutes les industries sont soumis à cette condition rigoureuse : consommation au moins égale à la production. L'horticulture ne peut échapper à cette règle inflexible, et s'il est vrai de dire que les bons jardiniers savent exciter les désirs de l'amateur, il faut se hâter d'ajouter que l'amateur peut seul activer le zèle et l'intelligence du jardinier ; en un mot, si nous voulons une industrie horticole, importante et progressive, il faut acheter des fleurs, planter des arbres, consommer des fruits et des légumes de toute sorte.

» On m'arrête ici ; naguère, on me disait : j'aimerais bien la culture des jardins et des serres, c'est un doux passe-temps, une occupation pleine d'attraits et de charmes ; mais les fleurs coûtent trop cher, et l'horticulture, en définitive, est un goût dispendieux, un monopole pour le riche.

» Voyons un peu ; la réponse à cet argument me semble facile ; et d'abord, les joies du jardinage ne sont point réservées seulement aux favoris de la fortune ; Dieu merci, cette honnête passion séduit le cœur du pauvre comme celui du riche, et les jouissances sont égales pour tous ; les désirs seulement sont relatifs ; la Providence l'a voulu ainsi : c'est un grand bienfait.

» Les jouissances sont égales, je l'ai dit ailleurs. Le géranium est

Digitized by Google

aussi beau, le réséda sent aussi bon sur la fenêtre de l'artisan que dans les jardinières du salon doré.

»Les désirs sont relatifs; car celui dont les prétentions s'élèvent quelquefois jusqu'aux fleurs odorantes de l'héliotrope, aux corolles du laurier rose, ne rêvera point les orchidées, les bilbergias ou les bananiers de la serre chaude.

» Voyez ces capucines grimpant et dessinant à l'aide d'un fil bien tendu les deux jambages d'une fenêtre; sur l'appui, deux verveines, un œillet, un jasmin, et derrière ce buisson fleuri, le laborieux artisan qui rattache, émonde, arrose; il se hâte, car l'heure du travail a sonné; mais il reviendra. Vous le verrez à la même place, le front calme et serein, contemplant ses modestes plantes, savourant leur doux parfum; près de lui, sa compagne lui montrera la fleur éclose pendant son absence. A travers le feuillage, vous apercevrez la tête bouclée d'un jeune enfant, levant ses petites mains en l'air pour désigner du doigt, lui aussi, la corolle qui lui paraît la plus belle. Les regards attendris du pauvre ouvrier s'arrêteront tour à tour sur ces objets chéris, puis élevant vers le ciel ses yeux humides, il aura une pensée pour Dieu qui bénit sa famille et qui fait de sa mansarde un paradis sur la terre.

» Non, Messieurs, l'horticulture n'est pas aristocratique; elle offre ses bienfaits à la chaumière comme au château.

» Les fleurs sont trop chères, dit-on. Vain prétexte: leur prix n'est qu'une bagatelle, si vous le comparez à certaines dépenses que la mode et le luxe vous imposent. Retranchez un tout petit diamant de ces riches parures de femmes, et vous remplirez une serre; supposez un mètre de moins dans ces vastes jupons d'étoffes précieuses, et vous aurez une collection de plantes fleuries: vingt géraniums ne valent pas vingt centimètres de fine dentelle, et si l'homme du monde retranchait chaque soir une de ces pièces qu'il confie si facilement aux chances du tapis vert, il planterait tout un jardin et garnirait ses murs d'espaliers aux fruits savoureux.

» Cédons au doux penchant qui nous porte vers les paisibles occupations du jardinage; visitons les pépinières et les serres de nos horticulteurs, plantons beaucoup, achetons des fleurs, nous fixerons ainsi sur notre sol toutes les branches de cette belle industrie qui rend meilleur parce qu'elle porte avec elle le travail, l'aisance et les charmes de la vie paisible.

» Un dernier mot, et je termine ce discours déjà trop long pour nos

Digitized by Google

lauréats impatients. On a beaucoup parlé, depuis quelques années, du déclassement de nos populations rurales; on s'est ému en voyant les jeunes paysans abandonner la terre, seule source de richesses, pour poursuivre vainement la fortune dans les ateliers de nos industries modernes. Les bons esprits ont cherché la cause du mal et l'ont facilement trouvée. On s'est aperçu que l'enfant des campagnes apprenait tout, absolument tout, à l'école, excepté ce qu'il doit savoir le premier, c'est-à-dire la manière de cultiver son jardin ou son champ. Le remède était simple. Il s'agissait de combler cette regrettable lacune. On s'est mis à l'œuvre; les sociétés d'horticulture, sous le patronage des hauts dignitaires de l'instruction publique, se sont empressées de propager dans les écoles l'enseignement du jardinage et de l'agriculture. Nous avons suivi cette impulsion, et, forts de l'appui du recteur de l'Académie de Poitiers, comptant sur les dispositions bienveillentes de S. Exc. le ministre de l'instruction publique, le dirai-je enfin, croyant connaître la pensée de l'Empereur, nous poursuivrons, avec une conviction que ne sauraient décourager quelques difficultés passagères, la propagation de cette belle et grande idée. Nous donnerons ainsi au souverain qui gouverne la France avec tant de sagesse et de gloire, un respectueux témoignage de notre dévouement et de notre reconnaissance.»

DU POIRIER GREFFÉ SUR AUBÉPINE.

M. l'abbé Dupuy, pomologue, et surtout *poirologue* très-distingué, a fait l'essai de la greffe de poiriers sur aubépine. Il en constate le résultat dans le dernier numéro du *Bulletin de la Société d'agriculture et d'horticulture du Gers.* Un certain nombre de sujets greffés en mars 1862 à la fente, et transplantés en novembre suivant, se sont montrés très-vigoureux en 1863; d'autres ont fourni des bourgeons à fruits. Il donne une longue liste des variétés qui se sont ainsi comportées, et ajoute :

« Comme il est facile de le voir par cet exposé, le poirier greffé sur aubépine se conduit à peu près comme tous les arbres greffés sur coignassier et même sur franc; généralement ceux qui sont très-vigoureux n'ont pas de boutons à fruit, et ceux qui ont peu de vigueur se couvrent de boutons à fruit. Il y a néanmoins quelques exceptions,

Digitized by Google

et plusieurs espèces très-vigoureuses sur aubépine donnent déjà des boutons à fruit l'année de leur plantation. On doit toutefois remarquer qu'en général les poiriers greffés sur aubépine sont encore plus fructifères que ceux greffés sur coignassier. »

A l'appui de ces observations, nous ajouterons que pendant plusieurs années de notre jeunessse nous avons récolté, chaque automne, des paniers de fruits beaux et excellents, sur un *Martin sec* en contre espalier et en éventail, greffé sur anbépine par un prêtre, grand-oncle, pendant la première révolution. Notre poirier, âgé de plus de 50 ans, tout couvert de mousse, était parfaitement sain et assez vigoureux, quoique privé de soins assidus. Nous croyons donc l'aubépine plus rustique, plus propice à la fructification et plus durable que le cognassier. On lui reproche, il est vrai, de former bourrelet sur le sujet, au point de jonction de la greffe, mais cela n'arrive que pour les variétés très-vigoureuses, et ce n'est peut-être pas un mal dans un jardin : les étrivières ont été faites pour les coursiers trop vigoureux.

En tous cas, c'est à l'arboriculteur intelligent à user de toutes les ressources que la nature a mises à sa disposition : Le cognassier se plaît de préférence dans les terrains gras et humides, et l'aubépine, dans les terrains légers, pierreux et secs; qu'il donne à chacune de ces essences le sol qui lui convient, et il réussira.

Le cognassier est employé de préférence par les pépiniéristes, parce qu'il pousse plus vite, plus vigoureusement, ce qui leur permet de faire beaucoup de marchandise en peu de temps; mais les vrais amateurs, qui ont des loisirs, peuvent se donner la satisfaction de varier leurs cultures et leurs plaisirs.

JULES DESCHAMPS.

J. CHERPIN, *Editeur*.

Lyon. — Imprimerie B. BOURSY (C. JAILLET, Successeur), rue Mercière, 92.

Digitized by Google

BULLETIN MENSUEL.

A nos abonnés. — Etat actuel de l'agriculture. — Pronosties du temps. — Température du Midi. — Statistique des plantes utiles. — Brochures et catalogues.

Ce numéro termine la quatrième année de cette *Revue.*

C'est déjà un bel âge pour un journal spécial de province, obligé de vivre de ses propres ressources, et ayant à combattre dans l'intérêt du commerce franc et loyal un charlatanisme éhonté, véritable fléau de l'horticulture, cimetière du progrès.

Mais des amateurs éclairés et dévoués, des horticulteurs expérimentés et modestes, nous sont venus en aide. Fort de leur sympathie, et avec leur bienveillant concours, nous allons commencer une cinquième année.

Qu'ils reçoivent nos sincères remercîments.

Nous avons désiré maintes fois donner à nos abonnés un plus grand nombre de planches coloriées ; mais deux causes principales nous en ont empêché : la première, c'est que, à part les plantes dont nous avons donné un dessin, et celles que nous avons fait peindre pour être figurées dans nos prochains numéros, nous n'avons rien vu de bien remarquable; la deuxième est que nous n'avons pas voulu emprunter à d'autres publications les dessins de plantes que nous ne connaissions pas comme étant vraiment méritantes.

Il faut bien le dire aussi, lès frais de gravures coloriées sont trop considérables et non en rapport avec le bas prix de notre publication.

Nous espérons toutefois être plus heureux, c'est-à-dire pouvoir mieux faire à l'avenir.

Nous nous sommes renfermé jusqu'à ce jour dans notre spécialité culturale. Désormais nous nous permettrons de faire quelques excursions dans le domaine littéraire.

Pour être agréable à nos lectrices, auxquelles les descriptions de plantes, les explications de systèmes de culture trop souvent répétées, peuvent paraître ennuyeuses, nous intercalerons dans ces articles spéciaux des nouvelles dont les scènes seront empruntées à la vie des jardins et des champs, c'est-à-dire dont les personnages seront des horticulteurs et des agriculteurs. Notre première nouvelle aura pour titre : *La bonne Jardinière.*

Digitized by Google

— L'état actuel de l'agriculture dans notre région est satisfaisant. Les céréales sont généralement bien venues par un temps favorable. Mais la nécessité des gelées se fait sentir en ce moment pour détruire les limaçons et autres insectes qui pourraient bientôt faire de graves dégâts aux plantes.

Le vigneron se trouve bien de ce temps, exceptionnellement doux pourla saison où nous sommes; ses travaux de minage, de terrassage, se font bien. Le bois de la vigne a bien mûri et se présente magnifiquement, ce qui est un bon indice pour la prochaine récolte.

La récolte du navet-comestible a été nulle dans nos montagnes, renommées pour ce genre de produit.

Les colzas, quoique un peu maigres par l'effet de la sécheresse, pourront s'améliorer et donner une récolte satisfaisante si le printemps leur est favorable.

— Une science encore récente, et que M. Mathieu (de la Drôme) a contribué à mettre en évidence, est celle des phénomènes atmosphériques. M. Babinet, de l'Académie, n'admet pas qu'on puisse les connaître longtemps d'avance, mais il pense qu'on peut les annoncer un ou deux jours avant leur arrivée. Il dit à ce sujet dans son dernier numéro :

« Quand il y a une crûe de la Seine à Fontainebleau, personne ne doute qu'au bout de quelques heures la crûe se manifestera à Paris. Quand la mer envahit le lit d'une rivière, nul doute que la marée se portera vers les bords du fleuve où l'eau ne s'est pas accumulée à la même hauteur que dans le milieu. Or le baromètre, qui pèse la colonne d'air, nous dit sur quels points s'est accumulée la masse aérienne et dans quels points il y a une pression moindre, une espèce de creux dans l'atmosphère. Par suite, l'air se déplacera en s'élançant vers les points où le baromètre est le plus bas, et il en résultera un courant d'air, un vent dont la violence dépendra de l'inégalité de pression entre les points de départ et d'arrivée. Si cette inégalité est petite, le vent sera modéré comme la marche d'une crûe d'eau dans une rivière à petite pente ; mais si la différence barométrique est grande entre deux ocalités voisines, ce sera comme si une crûe d'averse vient gonfler un torrent à grande pente, auquel cas cette crûe marche avec une vitesse étonnante et souvent désastreuse. On conçoit que, pour suivre ainsi le dénivellement des couches atmosphériques, il faut avoir le tableau

Digitized by Google

barométrique d'une vaste étendue de terrain. Ces données essentielles sont fournies depuis plusieurs années à l'Observatoire de Paris, grâce à l'initiative éclairée de l'Empereur. Tous les jours, sous les yeux du directeur de l'Observatoire, on trace le tableau de l'Europe occidentale, et, d'après les points de force ou de faiblesse de l'atmosphère, on conjecture la direction du vent et sa force pour le *lendemain*. »

— Un de nos correspondant nous adresse du Midi, les lignes suivantes :

« Je vos écris ces quelques lignes du fond de la Provence, où ma mauvaise santé m'a forcé de chercher un refuge contre les rigueurs de la mauvaise saison dans notre contrée. Quel merveilleux pays !

» J'ai un petit jardin où se trouvent pêle-mêle orangers couverts de fruits et de fleurs, citronniers, artichauts pommés, bananiers, camélias, œillets, rosiers, etc., sous mes fenêtres toutes grandes ouvertes, et le reste à l'avenant. La mer est à cent pas de ma porte; c'est un Eden... »

— D'après un auteur allemand, le nombre des plantes utiles s'élève à 12,000 environ. Mais il faut ajouter qu'il n'y a que quelques régions de la terre où ces recherches aient été complètes. Sur la plus grande partie du globe, on connaît imparfaitement les plantes communes, et bon nombre de celles-ci manquent de définition botanique, parce que les voyageurs se préoccupent rarement de les observer à ce point de vue. On ne connaît pas moins de 2500 plantes économiques, parmi lesquelles on compte 1100 fruits, baies et graines comestibles; céréales 50; graines mangeables de graminées non cultivées, 40; d'autres familles, 23; rhizomes comestibles, racines, tubercules, 260; oignons, 37; légumes et salades, 420; palmiers, 40; les arrowroot, 32; sucres, 31; salep, 40. On obtient des boissons vineuses de 200 végétaux, des aromates de 266. On compte 50 succédanés du café, 120 du thé. Le tannin provient de 140, le caoutchouc de 96, le gutta-percha de 7, la résine, les gommes balsamiques de 389, la cire de 16, la graisse et les huiles éthérées de 330. 88 plantes fournissent de la potasse, de la soude et de l'iode, 650 des teintures, 47 du savon, 250 des fibres propres au tissage, 44 du papier, 48 des matériaux pour toitures. 100 sont utilisées pour claies et taillis. On emploie 740 espèces à la construction, et on connaît 615 plantes vénéneuses. D'après Endlicher, sur les 279 familles naturelles que l'on connaît, 18 seulement ont paru jusqu'à présent dépourvues de toute utilité.

Digitized by Google

— Nous avons sous les yeux deux brochures très-intéressantes, traitant l'une du soufrage de la vigne, l'autre du Bombyx cynthia. Elles contiennent des faits et des détails très-intéressants pour les viticulteurs et les sériciculteurs. Nous engageons donc ces derniers à les lire (1). Leur auteur, M. Rouillé-Courbe, président de la section d'agriculture de la société d'agriculture, sciences, arts et belles-lettres, d'Indre-et-Loire (Tours), est du reste un homme très-compétent en ces matières.

— Nous avons reçu récemment plusieurs catalogues nouveaux de plantes.

L'un est celui de MM. Baltet frères, horticulteurs à Troyes (Aube). Il est volumineux et d'une impression soignée. « Toute contrefaçon ou reproduction en est interdite. »

Des arbres, arbrisseaux, arbustes et autres plantes y sont annoncés. Douze beaux Dalhias nouveaux, obtenus de semences dans l'établissement, y sont annoncés pour être vendus au printemps prochain (2).

Un autre catalogue est celui de M. Sénéclauze, horticulteur à Bourg-Argental. Il annonce la mise en vente d'une belle collection de Conifères nouveaux du Japon, et d'un noisetier aussi nouveau, nain, du nom de : *Impérial de Trébisonde* (3).

Un troisième catalogue est celui de M. Boucharlat aîné, horticulteur à la Croix-Rousse (Lyon). De nouvelles variétés de Géraniums, de Fuchsias, de Pétunias, de Verveines, y sont annoncées comme étant très-méritantes.

LA BONNE SEMENCE DU BLÉ.

Nous écrivions, il y a bientôt six ans :

« Nous ne connaissons pas de fermiers qui fassent une culture spéciale de porte-graines de céréales. Ils prennent la semence parmi les grains de leur propre récolte, ou bien ils achètent au marché, à l'approche des semailles. Voilà ce qui se pratique le plus ordinairement. Pourvu que cette semence paie de mine et de poids, et soit bien propre, ils se tiennent pour satisfaits.

(1) M. Savy fils, libraire, 24, rue Hautefeuille, Paris.

(2) Prix : 3 fr. l'un, 30 fr. les 12.

(3) Prix : 25 fr.

Digitized by Google

»En ce qui regarde le froment, certains amateurs ont soin cependant de débarrasser les gerbes des mauvaises herbes qui peuvent s'y trouver, et de battre légèrement les épis, sans délier les gerbes, afin de ne détacher que les graines les plus mûres. D'autres ont la patience de récolter un à un les plus beaux épis d'un champ, toujours après leur plus complète maturité; puis ils les battent au fléau, passent les grains au crible et gardent les plus beaux pour semence. Cette dernière méthode fera peut-être rire les lourdauds de l'agriculture; mais les hommes de quelque intelligence ne la dédaigneront pas. Son seul inconvénient, c'est de prendre un peu trop de temps. »

Nous ne sommes pas plus avancés aujourd'hui que nous ne l'étions il y a six ans; nous aimons mieux chercher la réputation éphémère que donnent nous ne savons quelles excentricités à résultats équivoques que de conquérir une réputation solide en suivant les conseils du simple bon sens. Là-dessus, les Anglais nous font la leçon; ils ne s'amusent point aux billevesées de la fécondation artificielle des céréales; ils ont un moyen plus facile et plus certain d'augmenter le rendement par hectare, et ce moyen est celui que nous indiquions tout à l'heure. M. Thuilliez, professeur d'agriculture pour le département de la Somme, constate le fait dans un rapport qui ne nous intéresse réellement qu'à ce point de vue. Il nons raconte qu'un propriétaire de la Grande-Bretagne, M. Hallett, s'y est pris pour créer une belle sous-variété de froment, connue sous le nom de blé *généalogique,* comme il s'y prend pour améliorer ses races d'animaux, par voie de sélection ou de triage. Voici en deux mots l'histoire de cette création :

En 1857, M. Hallett choisit dans un champ de *blé rouge de Nursery*, les deux plus beaux épis qu'il put reneontrer, et qui contenaient ensemble qutre-vingt-sept grains. Ce chiffre n'avait rien d'extraordinaire. Il sema ces grains, les cultiva avec soin, fit un choix parmi les plus beaux épis qu'il en obtint, et ne prit de ces plus beaux épis que les plus beaux grains. Il continua ce procédé de sélection pendant cinq années consécutives, et, au bout de ce temps, il eut des épis merveilleux. Voilà le blé généalogique qui rend plus de quarante hectolitres à l'hectare, dans une exploitation du département de la Somme, où un fabricant de sucre a eu le bon esprit de l'introduire.

Il est évident que nous pouvons faire chez nous ce que M. Hallett a fait chez lui, avec la même facilité, avec le même succès, et qu'il y a plus de vraie gloire à se livrer à de pareils essais qu'à promener de

Digitized by Google

la laine miellée sur les céréales en fleurs, qu'à incliner des branches d'arbres au-dessous de l'horizontale pour les mettre à fruit, qu'à faire pousser des asperges en juin et à semer des boutures de vigne. Vous voulez augmenter nos produits en céréales, rien de mieux, mais pour cela, faites des porte-graines de choix et vous y arriverez sûrement, plus sûrement qu'avec une fécondation artificielle très-problématique.

Un propriétaire riche, qui pourrait pendant cinq ou six ans s'imposer des sacrifices de quelques milliers de francs, qui voudrait se donner la peine d'améliorer nos bonnes variétés de céréales, qui établirait, à cet effet, une pépinière d'une certaine étendue, réussirait certainement dans son entreprise et ferait en même temps une bonne opération commerciale, une bonne action. Il ne se trouvera donc pas sur notre territoire de France un seul homme d'initiative assez intelligent pour comprendre que l'avenir de la grande culture est dans l'amélioration des semences par la sélection, assez résolu pour le prouver, assez ambitieux d'honneurs, de distinctions quelconques pour s'engager dans une voie qui mènerait immanquablement à ce but ! Personne ne comprendra donc que des pépinières de céréales, de plantes fourragères, etc., sont aussi nécessaires, plus nécessaires que des pépinières d'arbres fruitiers, que c'est une industrie à créer, et que le premier qui la créera avec intelligence, aura rendu à son pays un de ces signalés services, dont le souvenir passe à la postérité. Comment, il ne se rencontrera donc pas, à défaut de l'initiative individuelle, une seule société d'agriculture capable d'ouvrir un champ d'essai, de fabriquer pour le compte de ses membres des graines de choix, et de dépenser à cette fabrication l'argent que l'on convertit en médailles, en futilités?

Et vous avez la prétention d'être des hommes de progrès!

A voir ce qui se passe, il est permis d'en douter.

(*Moniteur de l'Agriculture.*) P. Joigneaux.

LE JARDIN SUR LA FENÊTRE EN HIVER.

En hiver, dans un appartement, les plantes fleuries reposent et réjouissent l'esprit comme en été la glace rafraîchit le corps. Tout le monde pourrait en avoir, car tout le monde a au moins une fenêtre, si non en totalité, au moins en participation ; et puis, les frais d'achat de plantes sont aujourd'hui si minimes !

Digitized by Google

Avez-vous seulement un franc à dépenser? achetez deux primevères de la Chine, un rouge et un blanc. Si vous avez quelques sous de plus, choisissez la variété *fimbriée*, à plus belles fleurs.

Si vous voulez dépenser de 2 à 3 francs, joignez aux primevères une *Chrysanthème*, aux fleurs blanches étoilées, et une Véronique arborée, aux fleurs rose-lilas, en épis.

Si vous ne craignez pas de dégarnir un peu plus votre porte-monnaie de ses petites pièces blanches, ajoutez aux plantes précédentes un Lin ligneux, sous-arbrisseau à fleurs simples, jaune d'or, un *Lopezia gracilis*, aussi petit arbuste à petites fleurs cerises éclatantes, un *Crassula lactea*, petite plante d'un joli vert à fleurs blanches; un ou deux petits œillets remontants.

Ces petites plantes groupées sur ou devant votre fenêtre, vous donneront des fleurs pendant toute la rigoureuse saison, pourvu qu'elles aient une lumière suffisante et une chaleur tempérée.

Il faudra, autant que possible, les préserver de la poussière, les asperger les matins d'eau ordinaire avec les doigts, et ne les arroser que lorsque la terre des vases commencera à sécher.

Vous pourrez remplacer les plantes précédentes par les suivantes si vous les préférez : Camélia, Erica, Bruyère du Cap, Corréa, Diosma, *Tillandsia discolor*, *Tropæolum* (capucine), variété *Lili Smitt*, très-florifère, etc.

Si vos plantes sont groupées dans une corbeille doublée de zinc à l'intérieur, ou dans une jardinière, vous pourrez faire une jolie bordure avec de petits plans de la graminée, *Isolepis gracilis*, aux feuilles en forme de crin retombant en franges, ou avec la violette remontante, ou avec des Bégonias, des Lycopodes, de petites fougères, etc.

Tous les pots devront être séparés et recouverts d'une jolie mousse; les plantes seront remplacées par d'autres, lorsqu'elles seront défleuries ou étiolées.

Ce sont là beaucoup de petits soins, nous objectera-t-on? Sans doute, mais ce sont des passe-temps agréables. Il n'est pas, dit-on, de roses sans épines.

Afin de faciliter les amateurs dans la recherche des plantes que nous venons de désigner, nous leur indiquerons les établissements suivants où l'on s'occupe d'une manière plus spéciale de plantes de serres en tous genres : de M. Schmitt et de M. Bergeron, rue Saint-Pierre, de Vaise; de M. Baligand, à Saint-Irénée; de M. Léon Lille,

Digitized by Google

aux Brotteaux ; de MM. Liabaud et Boucharlat, à la Croix-Rousse ; de M. Grégoire, à la Madeleine (Guillotière). Ils pourront aussi en trouver quelques-unes au marché aux fleurs de la place Bellecour, principalement les dimanches. J. CHERPIN.

CULTURE DES PLUS BELLES PLANTES FLORALES DE PLEINE TERRE

POUR L'ORNEMENTATION DES JARDINS PENDANT LES DOUZE MOIS DE L'ANNÉE.

(1er article.)

Nous croyons êtres agréable à nos nos lecteurs en leur indiquant les plantes vivaces de pleine terre qui fleurissent le mieux, en leur temps, pendant l'année et la manière de les cultiver.

JANVIER.

Helloborus niger. — LINNÉE. — Famille des Renonculacées. — Vulgairement *Rose de Noël.* Vivace, indigène, à racines noirâtres, à feuilles radicales, pétiolées, oblongues un peu étalées, entières à la base et dentées au sommet, à grandes fleurs simples, d'un blanc rose, pétales plus courts que les étamines.

Multiplication par division des touffes en septembre et octobre. — Terre argileuse ou un peu forte, humide.

Tussilago suavolens. — DESF. — Composées. — Vulgairement *Héliotrope d'hiver.* Vivace, indigène, racines traçantes, tige simple, feuilles arrondies, moyennes, à long pétiole, glabre en dessus, pubescent en dessous, fleurs en thyrse, roses à odeur de vanille.

Cette plante est précieuse, principalement à cause de l'odeur suave de ses fleurs. Elle est rustique et prospère presque partout ; cependant elle préfère une exposition fraiche et une terre un peu forte.

Multplication par la division des touffes en mars et avril.

FÉVRIER.

Bulbocodium vernum.—LIN.—Famille des Mélanthacées.—Vulgairement *Bulbocode printannier.* Vivace, d'Europe, bulbes noires, feuilles lancéolées, linéaires, ne se développant qu'après la floraison ; fleur tubuleuse, en forme d'entonnoir, d'un violet purpurin panaché de blanc. Jolies étamines insérées dans l'onglet ; styles réunis à leur base, libres au sommet ; capsules à fleur de terre.

Digitized by Google

Multiplication par la séparation des caïeux en juillet et août, dans une terre argilo siliceuse, à une exposition ombragée, fraiche.

Eranthis hiemalis. — Renonculacées. — Vulgairement *Eranthe d'hiver.* Vivace, d'Europe, à souche tubéreuse, noirâtre ; feuilles longuement pétiolées, à limbe un peu rond, lobé ; fleur solitaire, étalée, d'un beau jaune.

Multiplication par la division des souches de mai en septembre ; terre légère, un peu humide.

Leucoïum vernum. — Lin. — Amaryllidées. — Vulgairement *Nivéole du printemps.* Indigène, vivace, bulbeuse. Très-jolie petite plante ressemblant un peu au *Perce-Neige ;* cependant elle en diffère assez pour former une espèce. Les feuilles herbacées se développent par deux, par trois ; elles sont d'un vert gai, lancéolées, linéaires, enveloppées à leur base d'une membrane ; fleur solitaire à segment blanc, marqué d'une tache verte au sommet.

Terre légère, mi-ombre.

Galanthus nivalis. — Lin. — Amaryllidées. — *Galanthine* ou *Perce-Neige.* — Vulgairement *Clochette d'hiver.* De France, vivace, bulbeuse. Du bulbe ovoïde, à tunique brunâtre, naissent deux ou trois feuilles linéaires, obtuses, d'un vert glauque, enguainantes, plus courtes que la hampe, terminée par un spath membraneux d'où sort une fleur gracieuse, penchée, d'un blanc pur, avec une tache orangée.

Multiplication par la séparation des caïeux en septembre et octobre ; terre légère, fraiche.

Il y a une variété à fleur double. Même culture.

MARS.

Adonis vernalis. — Lin. — Renonculacées. — *Adonis de printemps.* Cette belle espèce des Pyrénées est vivace ; ses racines sont noirâtres, ses tiges simples, droites, ses feuilles d'un vert nuancé, ses fleurs d'un jaune de citron.

Multiplication par éclats en septembre, ainsi que par semence en mai et juin.

Hepatica triloba. — Chaix. — *Hépatique à trois lobes.* — Vulgairement *Herbe de la Trinité.*

Cette charmante plante des Alpes est connue de tous les amateurs. Elle forme une souche serrée, compacte, d'où sortent avant les feuilles

Digitized by Google

lobées de nombreuses fleurs bleues, roses ou blanches, simples ou doubles, suivant les variétés.

Multiplication en septembre et octobre par la division des souches, ou par semence aussitôt après la maturité des graines, en terre de bruyère et terreau consommé. Au nord et au levant.

Cardamine pratensis. — LIN. — *Cardamine des prés.* Variété à fleur double, connue des amateurs; fleurs en grappes en corymbe d'un blanc lilas.

Multiplication facile au printemps. Terre franche et fraiche.

Omphalodes verna. — MANCH. — *Omphalode printanier.* — Vulgairement *Ne m'oubliez pas.* Vivace, à souche rampante; tiges grêles, dressées, terminées par deux ou par quatre grappes de petites fleurs bleues à gorge blanche.

Multiplication par division des souches au printemps et en automne. Terre argileuse, fraiche. Exposition ombragée.

Vinca major. — LIN. — *Pervenche à grande fleur.* — Apocynées. — Indigène, vivace, tiges sarmenteuses, celles qui fleurissent dressées, fleurs solitaires, d'un bleu clair. Une variété à feuilles panachées de blanc; autre variété à fleur blanche; 4me variété à feuilles panachées de jaune.

Multiplication par la division des pieds. Terre légère. Exposition au nord.

Vinca minor. — LIN. — *Pervenche à petite fleur.* — Tiges sarmenteuses, nombreuses, les florifères dressées; fleur bleue. Deux variétés à fleurs violettes, l'une simple, l'autre double; deux autres variétés à fleurs rouges simples ou doubles; autres à fleurs pourpres, simples ou doubles, à feuilles panachées de blanc et de jaune.

Ces plantes peuvent former des bordures, des tapis charmants, et orner les terrains en pente, les rocailles. On ne les emploie pas assez souvent.

Pulmonaria Virginica. — LIN. — *Pulmonaire de Virginie.* — Borraginées. — D'Amérique, vivace, à racines tubéreuses et noirâtres; tiges dressées, feuilles radicales, longuement pétiolées; fleurs en grappes penchées d'abord, puis dressées; fleur d'un pourpre violet.

Multiplication par la séparation des racines en septembre; terre légère, fraiche, à mi-ombre.

Crocus vernus. — L. — *Safran printanier.* — Nombreuses variétés à jolies fleurs de nuances diverses, éclatantes, connues des amateurs.

Digitized by Google

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

Oeillets nouveaux remontants,

1. Le Triomphant, 2. L'Oriflamme.

Planche XI

Digitized by Google

Scilla siberica. — *Scille de Sibérie* et *Scille à deux feuilles.* Plante vivace, bulbeuse, fleur d'un bleu clair, connue des amateurs.

Viola odorata. — *Violette odorante.* Connue aussi.

TH. DENIS,
Chef des Cultures au Jardin botanique.

(*La suite au prochain numéro.*)

OEILLETS REMONTANTS.

TRIOMPHANT & ORIFLAMME.

(Planche XI.)

L'œillet remontant sera toujours une bonne plante, surtout en bâche ou en orangerie pendant la mauvaise saison. Ses fleurs très-belles quand elles sont portées par de belles variétés, sont odorantes et parfument un bouquet de camélias. Elles peuvent aussi contribuer à l'élégance d'une élégante coiffure.

Dans une promenade l'été dernier, nous avons remarqué chez M. Levet, horticulteur à la Guillotière, quartier de la Madeleine, avenue des ponts Napoléon, un grand nombre de semis d'œillets non remontants et remontants. Parmi ces derniers, deux surtout nous ont paru très-distingués. Nous les avons fait peindre et nous en donnons aujourd'hui la figure coloriée.

Le N° 1. — *Triomphant*, est robuste, trapu, et ne s'élève pas au-dessus de 25 à 30 centimètres. Toutes les tiges se courounent de plusieurs gros boutons s'épanouissant bien. La fleur double, de 5 à 6 centimètres de largeur, non échancrée, est à fond blanc, rubannée de saumon et de rose vif.

Le N° 2. — *Oriflamme,* est vigoureux aussi, plus élevé que le premier. Ses fleurs sont très-doubles, s'ouvrant bien sans s'échancrer. Le fond est jaune, rubanné de rose et de cerise.

Ces deux plantes appartiennent au genre flamand.

Elles seront vendues par l'obtenteur en marcottes bien enracinées, en mars prochain, au prix de 5 fr. l'une.

Digitized by Google

CORRESPONDANCE. — L'ART DE FAIRE DU BON VIN.

Cher Monsieur,

La *Revue des Jardins et des Champs* a fait à mon petit travail *Pourquoi nos vins dégénèrent* l'honneur de le reproduire presque en entier. J'espère qu'elle voudra bien accueillir aussi la relation d'une expérience faite à la vendange de 1863 ; peut-être ses lecteurs ne la trouveront-ils pas dénuée d'intérêt.

Vous n'avez sans doute pas oublié que, suivant l'avis des maîtres dans l'art de faire et de bien faire le vin, j'ai recommandé, comme l'une des conditions essentielles de toute bonne vinification, le parfait écrasement de toutes les grappes et de tous les grains de chaque grappe. Je crois en avoir démontré l'absolue nécessité, et je n'ai pas à y revenir ici. Ce que je veux établir aujourd'hui, c'est que l'expérience et les faits confirment pleinement la théorie que je m'efforce de faire prévaloir.

Je récolte, dans ma petite propriété, du vin de trois qualités bien distinctes :

1° Une cuvée du nom de *Douby,* très-supérieure aux autres. Elle provient de vieux ceps plantés à l'exposition du midi-matin, dans un sol sablonneux et léger, et donnant, en petite quantité, d'excellents raisins ;

2° Des cuvées moyennes dont le vin est produit par des vignes vieilles aussi, mais placées à toutes les expositions ;

3° Enfin des cuvées inférieures de vins de très-jeunes vignes.

Les raisins de toutes ces vignes ont été, cette année, écrasés au moyen de la machine Lomeni, avant d'être soumis à l'action de la fermentation. Une seule cuvée n'a pu être soumise à l'opération de l'écrasement complet, par suite du dérangement de la machine; c'est la meilleure, celle de Douby. Les raisins ont été simplement foulés à la main, selon l'usage ancien du pays. C'était le cas de se rendre compte, par comparaison, de la valeur des deux méthodes.

Celle de l'écrasement mécanique, si elle est meilleure, devait donner un vin moins sucré, moins liquoreux, mais plus nerveux, plus alcoolique. Si l'ancien système du foulage à la main vaut mieux, le vin qu'il avait donné devait être supérieur sous tous les rapports, sous celui de la vinosité comme sous celui de la sève et de la vigueur.

Digitized by Google

Quand les vins furent refroidis et éclaircis, je commençai par les comparer en les dégustant. Je les trouvai tels que je pensais qu'ils dussent être :

Vin de Douby, cuvée supérieure : fin, liquoreux, agréable, mais avec peu de vigueur ;

Vin des cuvées moyennes : un peu âpre, moins fin, mais plein de sève et d'énergie ;

Cuvées des jeunes vignes : verdeur, âpreté et vinosité.

Cependant les jugements portés par le palais sont sujets à erreur ; il était nécessaire de les contrôler. Dans l'espèce, le moyen le plus sûr était la distillation. J'y soumis mes trois espèces de vins, et voici les résultats donnés par l'alambic Salleron, en 1863 :

Cuvée supérieure, Douby, *non écrasée*	9°,4
Cuvées moyennes, vins des Chênes, *écrasées*. . .	10°,3
Cuvées inférieures, vins des jeunes plantes, également *écrasées*	9°,7

Voilà donc un fait constant : la cuvée supérieure est celle qui est le moins riche en alcool ; or, chacun sait que la vinosité est l'une des qualités principales du bon vin ; c'est surtout une condition essentielle de durée et de conservation. Mais qu'est-ce qui prouve ici que le défaut de richesse alcoolique de la cuvée supérieure doive être attribué au défaut d'écrasement complet ? Rien, il est vrai, jusqu'à présent du moins. La preuve est faite pourtant, et la voici :

J'ai distillé, avec le même instrument et de la même façon, les cuvées correspondantes de 1862, qui n'ont été écrasées ni les unes ni les autres, et j'ai obtenu les résultats suivants :

Cuvée supérieure, Douby.	10°,8
Cuvées moyennes	9°,9
Cuvées inférieures	8°,2

La conclusion s'impose ici par l'évidence.

Si aucune des différentes cuvées n'est soumise à l'écrasement parfait de la machine Loméni, la richesse alcoolique est répartie entre elles suivant leur ordre de qualité.

Si les cuvées inférieures sont écrasées et non la cuvée supérieure, les moyennes acquièrent une richesse alcoolique beaucoup plus élevée, les cuvées inférieures ont aussi une richesse alcoolique sensiblement plus grande que celle de la cuvée supérieure, qui tombe ainsi au dernier rang de l'échelle alcoolique comparative.

Digitized by Google

Cette observation me semble concluante. Il y aurait sans doute bien des choses à ajouter sur cet important sujet ; mais je les réserve pour une autre communication. Je ne veux citer aujourd'hui que des faits, et il m'en reste un non moins intéressant à noter.

Il s'agit d'une observation faite par notre intelligent et studieux ami Victor Pulliat. Je suis autorisé à vous la communiquer, et vous pourrez aussi, Monsieur le Directeur, la transmettre aux lecteurs de *la Revue*.

Tout le monde connaît l'instrument nommé gleucomètre. Il sert à mesurer la densité des moûts de raisins, ou, ce qui est la même chose, la quantité de sucre contenue dans ces moûts. Placé dans les moûts non fermentés, le gleucomètre s'y enfonce plus ou moins, suivant leur richesse saccarine. Au fur et à mesure de la transformation du sucre de raisin en alcool, par suite de la fermentation, le gleucomètre plonge graduellement un peu plus avant dans le liquide ; lorsque tout le sucre est converti en alcool, il reste stationnaire à un point marqué zéro ; le moment de décuver est alors venu.

M. V. Pulliat décuve toujours à ce moment, et, cette année comme d'ordinaire, le gleucomètre a été son guide. Mais il a fait en 1863 une découverte qui lui appartient et que voici :

Le marc d'une même cuve ayant donné, au décuvage, un vin qui marquait zéro au gleucomètre, a fourni au pressoir du vin n'ayant plus que 3 degrés gleucométriques, c'est-à-dire dans le vin de la tire tout le sucre avait été converti en alcool, et dans celui du pressoir il en restait trois parties non transformées qui furent jetées ensuite dans la masse du vin de la cuvée.

Telle est la conséquence nécessaire de l'ancien usage de la foulaison à la main et de l'écrasement imparfait. Cette méthode laisse dans le vin une notable quantité de sucre de raisin, cause de fermentations et de perturbations successives. Cela s'appelle enfermer le loup dans la bergerie.

Avec l'écrasement parfait, rien de pareil. Toutes les grappes, tous les grains ont donné leur jus et leur sucre ; la fermentation est générale, simultanée, homogène, complète : point ou infiniment peu de sucre dans le vin, partant point de maladies à craindre ; tout est alcool, c'est-à-dire énergie et santé.

Ces deux observations ont été faites séparément et sans que nous nous soyons entendus, M. Pulliat et moi. Elles sont différentes et pour-

Digitized by Google

tant s'étaient l'une l'autre ; elles confirment singulièrement la théorie de l'écrasement parfait. Elles seront décisives lorsqu'elles porteront également sur le vin, pris au pressoir, des cuvées écrasées, si elles établissent, comme je n'en puis douter, que ce vin n'a pas une densité gleucométrique supérieure à celle du vin tiré à la même cuve.

Mais, pour en être certain, il faut attendre la vendange prochaine. Je ne manquerai pas, Monsieur le Directeur, de vous faire part du résultat de cette observation.

Veuillez agréer, etc. E. TERREL DES CHÊNES.

DE LA PONTE DES POULES EN HIVER.

En été, les oiseaux se procurent en abondance de la nourriture animale, des vers, des sauterelles, des punaises et d'autres insectes. Dans l'hiver, cette nourriture fait défaut. Il faut voir, quand ils refusent de prendre d'autre nourriture, avec quelle joie ils dévorent la viande. Aussi une bonne nourriture animale est nécessaire aux poules qui pondent. Du lait ou du lait-caillé est un bon aliment. Des rebuts de viande ou des gâteaux de déchets, que l'on obtient aisément en grande qantité et à bon marché, résultant de la fonte du sain-doux et du suif, constituent autant de bonnes nourritures pour les oiseaux. (Dans les villes on vend de ces gâteaux à un prix bas. Le prix est ordinairement de 20 dollars par tonne, environ un cent par livre). Donnez donc aux oiseaux de la viande sous une forme quelconque. En été ils trouvent des herbes. En hiver donnez-leur des feuilles de choux, la partie verte qui se coupe du navet (turnep-tops), des pommes de terre et des navets cuits. Le blé est une nourriture passablement bonne pour engraisser, mais pas pour faire donner des œufs quand elle est seule. L'avoine contients plus de matérieaux propre à la formation des œufs. Pour bien pondre, les oiseaux doivent en outre avoir une place chaude où l'eau ne gèle pas. Il ne faut jamais non plus les laisser manquer d'eau. La neige est contraire. Ils ont besoin aussi de gratter la place et d'y trouver du gravier ; sans chaux ils ne peuvent pas former les écailles de leurs œufs. Des os finement pulvérisés ou des écailles d'huîtres ou du vieux mortier, les accommodent. En un mot, il faut de la chaux sous une forme convenable. Dans ce cas il n'y a pas de

Digitized by Google

raison pour qu'ils donnent des œufs sans écaille. Un tas de cendres où ils peuvent se rouler les préservent des insectes. Dans ces conditions, par le soleil et une journée tiède, les oiseaux vous montreront beaucoup de joie.

En résumé, il faut donner de la viande, du lait, c'est-à-dire une nourriture animale avec quelques tendres végétaux de leur goût. La chaux est nécessaire pour former les écailles ; l'eau en abondance est nécessaire pour former la partie liquide des œufs ; le gravier sert à moudre dans l'estomac le grain et autres aliments que les oiseaux mangent ; en outre, il faut des demeures propres, chaudes, éclairées ; des nids propres. Telles sont les précautions nécessaires pour conserver leur santé. Dans ces conditions on se servira de « l'écuelle aux œufs. » Enfin il faut faire en sorte que, pour les oiseaux, l'hiver ressemble le plus possible à l'été, par les précautions extérieures et la nourriture. B.-W.

(*Américan agriculturist.—Traduction particulière de* L'AGRONOME.)

LA VIE VÉGÉTALE A DEUX, OU TRANSFUSION DE LA SÈVE.

La médecine a fait depuis quelques années des expériences concluantes pour la transfusion du sang d'animaux et de personnes jeunes et bien portantes sur d'autres animaux et d'autres personnes exsangues, afin de ranimer ces derniers. On vient même d'inventer un instrument à l'aide duquel la transfusion du sang chaud, *vivant*, a lieu d'un artère dans l'autre sans obstacle. Cet acte délicat ne diffère en rien de celui qui consiste à transvaser un tonneau rempli de vin, dans un autre tonneau vide, avec un simple siphon en fer-blanc.

Un pépiniériste allemand, M. Thienne, a fait, peut-être sans le savoir, sur des sujets du règne végétal, l'expérience de la chirurgie sur le règne animal. Citons sa découverte publiée dans le journal de la *Société d'horticulture de Paris.*

« Il est fort rare d'après lui d'obtenir dans le pays qu'il habite, un verger de beaux arbres en plantant de jeunes pieds greffés dans la pépinière. Le plus souvent, au bout d'un petit nombre d'années, surtout après les hivers rigoureux, on voit ces jeunes arbres devenir chancreux, après quoi ils ne tardent pas à dépérir et à mourir. Au contraire, il a vu constamment le pommier calville blanc échapper à cette

Digitized by Google

maladie, lorsqu'il l'avait greffé sur un certain nombre de branches choisies parmi celles des pommiers vigoureux et d'âge moyen, c'est-à-dire âgés de 20 à 30 ans. Il est entendu que dans ce cas, et pour obtenir le résultat désiré, on doit laisser sur chaque arbre quelques branches non greffées; car toutes les fois qu'il a greffé en calville toutes les branches d'un même arbre, l'expérience a eu de mauvaises conséquences. — Au reste, généralisant le résultat de ses expériences, M. Thienne dit que les autres fruits, de qualités supérieures, gagnent beaucoup sur les sols et dans les climats qui ne leur conviennent pas, à croître en quelque sorte de moitié avec des variétés de qualité moins fine sur des arbres vigoureux; ils restent alors plus sains et produisent plus abondamment. »

Le changement qu'opère, sur un être animé, la transfusion du sang vital a lieu dans le règne végétal par la greffe du bourgeon ou rameau d'un arbre délicat, rachitique, sur un arbre jeune, vigoureux; la sève abondante, nutritive du dernier vient en aide à la sève pauvre, lente du premier. Il y a cependant cette différence entre les deux cas: dans le premier les deux individus opérés peuvent vivre séparément. Dans le second ils sont obligés de vivre côte à côte l'un portant l'autre. Il est même à présumer que s'il pouvait en être ainsi des hommes et des animaux, on pourrait prolonger l'existence d'êtres chéris au-delà des limites connues jusqu'à ce jour. Mais il est probable que ce privilége restera toujours dans le domaine des arbres et surtout des arbres fruitiers.

Jules Deschamps.

PLANTES NOUVELLES OU PEU CONNUES.

ANNONCÉES PAR LES PUBLICATIONS HORTICOLES.

Pelargoniums, *Improvement*, *Censor*, *Souvenir*. La première variété a les pétales inférieurs pourprés et les deux supérieurs marron foncé, avec une petite bordure pourpre; la deuxième est d'un pourpre écarlate avec macule foncée; la troisième a les pétales inférieurs écarlates et le centre foncé, les deux pétales supérieurs sont d'un pourpre noir.

Primevère de Chine, à feuilles de fougère. — *Floral-magazine*, feuilles inférieures étalées, les autres dressées, à longs pétioles écarlates; les fleurs sont dentées d'un beau rouge pourpre, au centre blanc pur.

Digitized by Google

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES DANS CE QUATRIÈME VOLUME.

Pages
A nos souscripteurs 1
Animaux utiles 6
Aralia papyrifera. 35
Apologue oriental du vin (Bulletin). 45
Animaux utiles 66
Azalées et Rhododendrons de l'Inde. 75
Arboriculture plastique 113
Animaux utiles. — Les Musaraignes. 121
Arbres nouveaux exotiques 122
Accacia à fleurs roses 129
Abricotiers nouveaux 154
Argemone à grandes fleurs 157
Animaux utiles. — L'Hirondelle. 188
Anémone du Japon 197
Art (l') de faire du bon vin 216
Balisier ou *Canna indica*, sa culture dans le midi 12
Bonne (la) semence du blé. 208
Brochures et catalogues 208
Bouquet de noces de la princesse de Galles 61
Causerie horticole. 2-25
Cours d'arboriculture 21
Chauffage des serres. 26
Concours des comices agricoles 28
Carbonisation du bois (Bulletin) 41
Congrès pomologique de Namur (Bulletin) 41
Cyanophyllum magnum. — Sa culture 54
Chenilles. — Destruction 61
Classification du genre pêcher. 78
Concours régional de Valence 97
— de Dijon 101
Correspondance. — Rio-Grande 110
Charençon dit Pique-brot 124
Cochyllis de la grappe de raisin 122
Correspondance. — Rio-de-Janeiro 142
— Pétropolis. 161
Concours agricoles 145
Conférences sur le jardinage. 165
Charlatanisme en progrès. 165
Campanule pyramidale. 172
Commerce actuel des roses nouvelles. 185
Conifères groupés. 185
Cattleya Leopoldii 185
Chrysanthème de la Chine. 192
Culture de la vigne, système Trouillet 193
Culture des plantes florales pour chaque mois. 212
Exposition d'agriculture et d'horticulture à Aunay-sur-Odon. 21
— horticoles 41
— — de Lyon 63
— — de Paris 81
— — de Villefranche et de Bourg. 145

Digitized by Google

Exposition horticole de Lyon 149
— — de Fontenay-le-Comte. 198
Eumolpe de la vigne, ou *Gribouri*. 129
Essaims artificiels d'abeilles 137
Etat actuel de l'agriculture. 206
Fuchsias à hautes tiges 34
Fécondation artificielle du melon (Bulletin). 45
Fuchsia syringæflora 74
Fraisiers. — Culture. 76
Floraison du printemps 97
Fécondation artificielle des blés, etc 145
Fermentation (de la) du vin dans la cuve. 158
Fontenay-aux-Roses 185
Fruits (les) ne se conservent pas. 185
Greffe de la vigne à la gouge. 37
Gamet petit. 45
Greffes de vigne sur poiriers. 145
Greffe en fente du cerisier. 155
Houx commun pour haies vives. 32
Hannetons. — Destruction. 107
Horticulture (l') à Rive-de-Gier. 165
Influence de la greffe sur le sujet. 94
Jardins pittoresques. — Création. 25
Jardin (un) d'hiver pour Lyon 59
— d'Alphonse Karr 81
Jardin fleuriste 129
Jardin sur la fenêtre, en hiver. 210
Muette (la). — Multiplication des plantes pour les jardins publics à Paris . 8
Maladie de la vigne (Bulletin) 41
Mastic nouveau à greffer. 41
Mouche des poires. 53
Moyen d'avancer ou de retarder la maturation des fruits. 97
Moissons (les). 113
Melons. — Moyen de les préserver des pucerons. 113
Moyen de détruire l'herbe des allées et des cours (Bulletin). 129
Mastic pour coller le bois 129
Mort aux rats 129
Moyen d'avoir de belles floraisons de camélias 148
Multiplication de la vigne par semis de bourgeons 165
Noyers greffés (les) 116
Nomenclature (de la) en arboriculture fruitière. 173
Orchidées à fleurs. 93
Oïdium 113
Œillets remontants, Triomphant et Oriflamme 215
Paille. — Son utilité 90
Pincement long. 105
Platycodon grandiflorus 140
Pluie. — son effet sur les arbres fruitiers après la sécheresse 129

PLANTES NOUVELLES : *Dielytra spectabilis alba. — Lophospermum scandens grandiflorum. — Phlox tricolor*. 31
Acer septemlobum. — Delphinium maachianum. — Elæagnus pungens. — Hemerocalis elegans. — Iris longipetala. — Herria japonica. — Lonicera brachypoda. — Pinus strobus tabulæformis. — Pinus triloba. — Rhodante manglesii 33
Sedum Sieboldii 34
Agave schidigera. — Anthurium Lenconeurum. — Aralia Sieboldii. — Areca speciosa. — Asplenium flabellulatum. — Fragnea imperialis.

Digitized by Google

— *Hebeclinum atrorubens.* — *Heliconia aurantiaca.* — *Latania glaucophylla.* — *Lomaria fluvialis.* — *Musa vittata.* — *Œnocarpus dialbatus.* — *Pogonandra reflexa.* — *Sabal princeps* 50
Schysmataglottis variegata. — *Stephano-physum Backiei.* — *Tradercantia Wallichiana.* — *Yantrochymus ovalifolius.* — *Hinggsia refulgens.* —*Cypripidium Stoneï.* — *Phalænopsis Lowii.* — Camelia *Léopold Ier.* — Camelia *Reine de Beauté.* — Camélia *Etoile polaire* 51
Sonerilla grandiflora. — *Nolana atriplicifolia.* — *Tricyrtis hirta.* — *Pitcairnia pungens.* — *Damara orientalis.* — *Delphinium bicolor grandiflorum.* — Lilas *président Massart.* — Pelargonium *mistress Pollock* 110
Fuchsias *Sans pareil* et *Hercules.* — Chrisanthèmes pompons — Chrysanthèmes de Chine rayés 160
Pelargoniums : *Improvement*, *Censor*, *Souvenir.* — Primevère de Chine. 221

Pomme de terre Cailliaud 169
Poiriers greffés sur aubépine. 203
Ponte des poules 219
Pronostics du temps. 206
Puceron lanigère. — Destruction (Bulletin). 61, 113, 115
Pyerymenium discolor 88
Rosiers remontants en pyramide et en espalier. 17
Rosiers. — Multiplication par marcottes 29
— — Faut-il les tailler après la première floraison? 105
Rosiers, œillets et fraisiers nouveaux. 97
Raisin. — Son emploi curatif 36
Roses d'été 136
Société d'horticulture de l'Ain. 21
Semis de poiriers 39
Semis de plantes florales 90
Soufrage. — Mode recommandé 97
Son, aliment du bétail (Bulletin) 129
Silène (la) compacte 156
Statistique des plantes utiles. 207
Taille de la vigne. — Système Hooibrenck 21
Taille des arbres à noyaux de plein vent 52
Taille des arbustes fleurissant au printemps. 97
Traitement des vignes attaquées par l'oïdium 119
Truffes et truffières. 125
Taupes (les) et les taupiers. 181
Vins. — Pourquoi ils dégénèrent. 56, 70, 84, 61
Ver blanc. — Destruction. 81
Villa Bremond, à Nice. 81
Vert-Vert (le) 113
Vie végétale (la) à deux 220
Wigandias 145

PLANCHES COLORIÉES.

Diclytra spectabilis alba, etc.. . . . page 31
Abricotiers nouveaux 134
Œillets remontants nouveaux 215

AVIS. — *Le numéro de janvier prochain et les suivants seront adressés à tous nos abonnés actuels, à moins d'un refus à la poste ou d'un contr'ordre.*

J. CHERPIN, *Editeur.*

Lyon. — Imprimerie B. BOURSY (C. JAILLET, Successeur), rue Mercière, 92.

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google